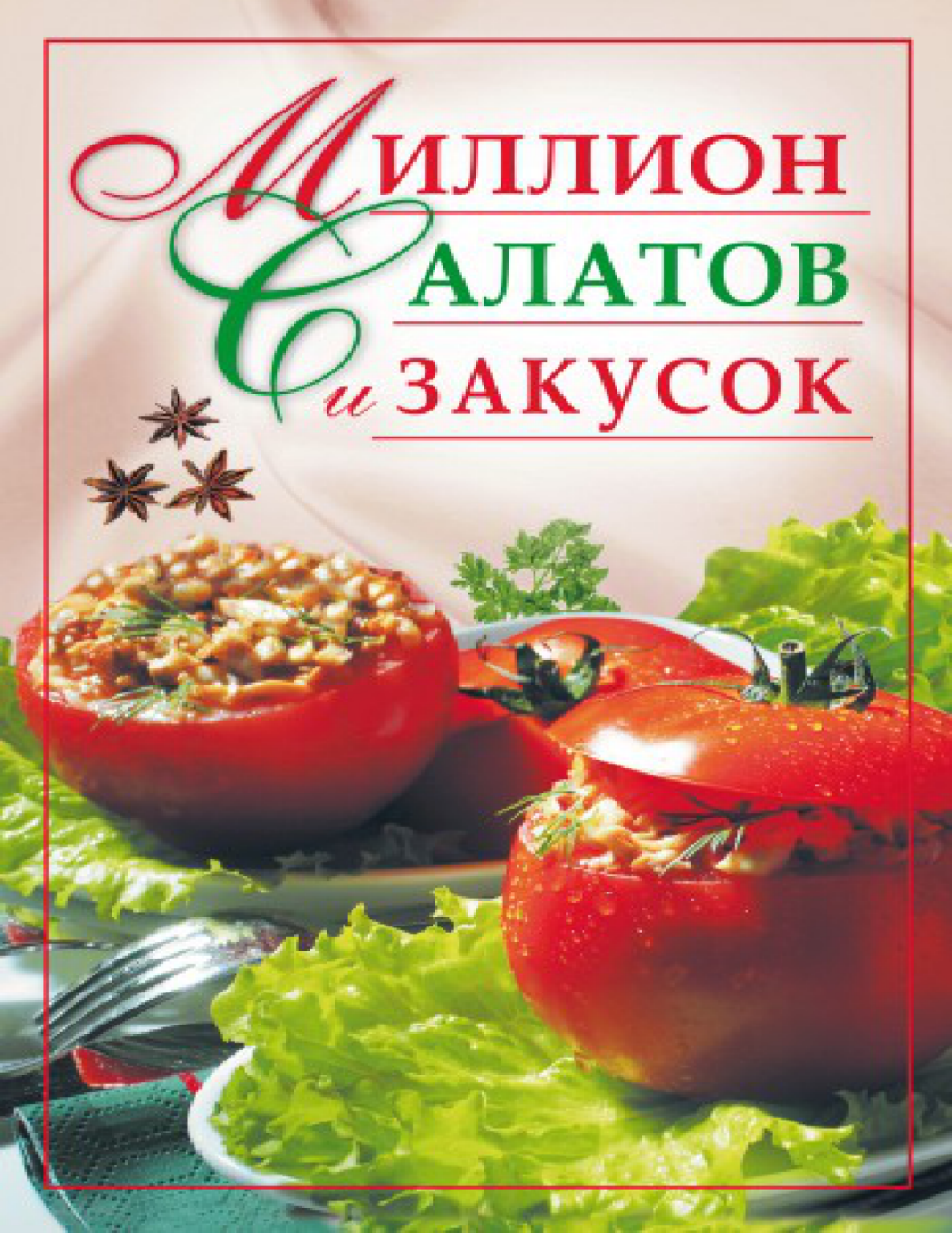
Миллион салатов и закусок




SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете рецепты блюд из зелени и овощей, грибов и яиц, мяса и птицы, рыбы и морепродуктов. Среди них всевозможные салаты, простые и сложные, обычные и праздничные, большой выбор закусок, горячих и холодных, бутербродов, гренок, канапе и т. д. Удобное и логичное расположение рецептов, простое и изящное изложение технологии приготовления блюд делают нашу книгу настоящим подарком как для хозяек, только начинающих осваивать кулинарное искусство, так и для тех, кто, достигнув мастерства в приготовлении популярных блюд, мечтает научиться готовить изысканные экзотические салаты и закуски.

- Миллион салатов и закусок
  - Введение
  - Салаты
    - Салаты из зелени
      - Салат из зеленого лука и зелени петрушки
      - Салат из зеленого лука, шпината и щавеля
      - Салат из зеленого лука и маринованного винограда
      - Салат из зеленого лука и грецких орехов
      - Салат из зеленого лука и творога
      - Салат из зеленого лука и сливы
      - Салат из листьев салата, чеснока и маринованного винограда
      - Салат из листьев салата с яичным соусом
      - Салат из листьев салата с соусом из простокваши
      - Салат из листьев салата с соусом из мускатного ореха
      - Салат из листьев салата в винном уксусе
      - Салат из зелени сельдерея
      - Салат из сельдерея и лука-порея
      - Салат из сельдерея и грецких орехов
      - Салат из сельдерея и меда
      - Салат из сельдерея и сухарей
      - Салат из сельдерея с маринованным луком
      - Салат из сельдерея и меда со сметаной
      - Салат из сельдерея, орехов и винограда
      - Салат из шпината и огурцов
      - Салат из шпината и щавеля

- Салат из корней шпината и грецких орехов
- Салат из корней шпината и простокваши
- Салат из щавеля и зелени
- Салат из щавеля и зеленого лука
- Салат из спаржи

- Салаты из овощей
  - Салат из помидоров, огурцов и яблок
  - Салат из помидоров в лимонно-томатном маринаде
  - Салат из помидоров, сыра и чернослива
  - Салат из помидоров и грецких орехов
  - Салат из помидоров и яблок
  - Салат из помидоров и творожного соуса
  - Салат из помидоров и винограда
  - Салат из зеленых помидоров
  - Салат из свежих огурцов и сыра
  - Салат из свежих огурцов и брынзы
  - Салат из свежих огурцов и гречневой каши
  - Салат из свежих огурцов, фаршированных яйцами и редисом
  - Салат из белокочанной капусты и яблок
  - Салат из белокочанной капусты и чернослива
  - Салат из белокочанной капусты, сливы и вишни
  - Салат из белокочанной капусты и апельсина
  - Салат из белокочанной капусты и клюквы
  - Салат из белокочанной капусты, сока ревеня и меда
  - Салат из белокочанной капусты с клюквенно-смородиновым соком
  - Салат из кольраби с болгарским перцем и помидорами
  - Салат из брюссельской капусты и болгарского перца
  - Салат из брюссельской капусты и редиса
  - Салат из картофеля, капусты и соленых грибов
  - Салат из картофеля и грибов
  - Салат из картофеля и болгарского перца
  - Салат из картофеля и моченых яблок
  - Салат из картофеля и грецких орехов
  - Салат из моркови и яблок

- Салат из моркови и сыра
- Салат из моркови и чернослива
- Салат из моркови и крыжовника
- Салат из моркови и клюквы
- Салат из моркови и творога
- Салат из моркови и грецких орехов (1-й вариант)
- Салат из моркови и грецких орехов (2-й вариант)
- Салат из свеклы и редьки (1-й вариант)
- Салат из свеклы и редьки (2-й вариант)
- Салат из свеклы и болгарского перца
- Салат из свеклы и маринованного винограда
- Салат из свеклы и грибов
- Салат из свеклы и яблок
- Салат из редьки, яблока и чеснока
- Салат из редьки и творога
- Салат из редьки и гренок
- Салат из редьки и грибов
- Салат из редьки и говядины
- Салат из редьки и меда
- Салат из редиса и зеленого салата
- Салат из редиса и ревеня
- Салат из редиса и яблок
- Салат из тыквы и соленых огурцов
- Салат из тыквы и помидоров
- Салат из баклажанов и помидоров (1-й вариант)
- Салат из баклажанов и помидоров (2-й вариант)
- Салат из баклажанов и болгарского перца
- Салат из кабачков, грибов и курицы
- Салат из кабачков и помидоров
- Салат из болгарского перца и соленых огурцов
- Салат из болгарского перца и баклажана
- Салат из красного перца
- Салат из маринованного перца
- Салат из болгарского перца и брынзы

- Винегреты
  - Винегрет из квашеной капусты и картофеля
  - Винегрет из помидоров и огурцов

- Винегрет из ревеня
- Винегрет из цикория
- Винегрет из фасоли и яблок
- Винегрет из фасоли
- Винегрет из консервированной кукурузы
- Винегрет из листьев подорожника
- Винегрет из шампиньонов
- Винегрет из грибов
- Винегрет из мяса
- Винегрет из морской капусты
- Винегрет из макруруса
- Винегрет из копченой рыбы
- Винегрет из сардин
- Винегрет из хека
- Винегрет из соленой сельди
- Винегрет из сельди с соусом из томатной пасты
- Винегрет из мидий
- Винегрет из кальмаров
- Винегрет из яблок
- Винегрет из фруктов

- Салаты из мяса
  - Салаты из говядины и телятины
    - Салат из говядины и зеленого салата
    - Салат из говядины и овощей
    - Салат из говядины и помидоров
    - Салат из говядины и картофеля
    - Салат из говядины и огурцов
    - Салат из говядины и редьки
    - Салат из говядины и грибов
    - Салат из говядины и яблок
    - Салат из говядины с французским соусом
    - Салат из говядины и сыра
    - Салат из говядины, окорока и языка
    - Салат из говядины, телятины и свинины
    - Салат из телятины и помидоров
    - Салат из телятины и картофеля
    - Салат из телятины и риса
    - Салат из телятины и макарон
  - Салаты из свинины
    - Салат из свинины и овощей
    - Салат из свинины и огурцов

- Салат из свинины и сельди
- Салат из свинины и курицы
- Салат из свинины с красным молотым перцем
- Салат из свинины и картофеля
- Салат из свинины и абрикосов
- Салат из свинины и грибов
- Салат из буженины и рыбы
- Салат из буженины и картофеля
- Салат из буженины и сыра

- Салаты из баранины
  - Салат из баранины и болгарского перца
  - Салат из баранины и свеклы
  - Салат из баранины и гороха
  - Салат из баранины и консервированной фасоли
  - Салат из баранины и консервированной свеклы
  - Салат из баранины и консервированного зеленого горошка
  - Салат из баранины и консервированных помидоров
  - Салат из баранины и яиц
  - Салат из баранины и маринованного винограда
  - Салат из баранины и редьки (1-й вариант)
  - Салат из баранины и редьки (2-й вариант)
  - Салат из баранины и яблок
  - Салат из баранины и чернослива
- Салаты из мяса птицы
  - Салат из курицы и овощей
  - Салат из курицы, лука и чеснока
  - Салат из курицы и капусты
  - Салат из курицы и огурцов (1-й вариант)
  - Салат из курицы и огурцов (2-й вариант)
  - Салат из курицы и моркови
  - Салат из курицы и картофеля (1-й вариант)
  - Салат из курицы и картофеля (2-й

вариант)
- Салат из курицы и картофеля (3-й вариант)
- Салат из курицы и цветной капусты
- Салат из курицы и винограда
- Салат из курицы и консервированной стручковой фасоли
- Салат из курицы и грибов (1-й вариант)
- Салат из курицы и грибов (2-й вариант)
- Салат из курицы и цветной капусты
- Салат из курицы и риса
- Салат из курицы и сыра
- Салат из курицы и грецких орехов
- Салат из курицы и яблок (1-й вариант)
- Салат из курицы и яблок (2-й вариант)
- Салат из курицы и ветчины
- Салат из курицы с овощами и яйцами
- Салат из курицы и кабачков
- Салат из цыпленка и грибов
- Салат из индейки и овощей
- Салат из индейки и сои
- Салат из дичи и овощей
- Салат из дичи и картофеля

- Салаты из мяса кролика
  - Салат из мяса кролика, огурцов и яблок
  - Салат из мяса кролика, кабачков и брюквы
  - Салат из мяса кролика и красного стручкового перца
- Салаты из мясных продуктов
  - Салат из ветчины и сельдерея
  - Салат из ветчины и овощей
  - Салат из ветчины и зеленого лука
  - Салат из ветчины и белокочанной капусты
  - Салат из ветчины и цветной капусты
  - Салат из ветчины и консервированного зеленого горошка
  - Салат из ветчины и помидоров

- Салат из ветчины и болгарского перца
- Салат из ветчины и картофеля
- Салат из ветчины и фасоли
- Салат из ветчины и яиц
- Салат из ветчины и маслин
- Салат из ветчины с белым вином
- Салат из ветчины и грибов
- Салат из ветчины и риса (1-й вариант)
- Салат из ветчины и риса (2-й вариант)
- Салат из ветчины и риса (3-й вариант)

- Салаты из субпродуктов
  - Салат из говяжьей печени и грибов
  - Салат из мозгов и огурцов
  - Салат из гусиной печени
  - Салат из свиных почек
  - Салат из говяжьего языка и картофеля
  - Салат из говяжьего языка и овощей
  - Салат из говяжьего языка и грибов
  - Салат из говяжьего языка и яблок
  - Салат из свиного языка
  - Салат из свиных ножек

- Салаты из рыбы и морепродуктов
  - Салаты из рыбы
    - Салат из морской рыбы и хрена
    - Салат из морской рыбы и картофеля
    - Салат из морской рыбы и фасоли
    - Салат из трески и овощей
    - Салат из судака и овощей
    - Салат с рыбными фрикадельками
    - Салат из сельди и овощей
    - Салат из сельди и картофеля
    - Салат из сельди и печеного картофеля
    - Салат из сельди, фасоли и картофеля
    - Салат из сельди и свеклы
    - Салат из сельди, фасоли и яблок
    - Салат из сельди и яблок
    - Салат из сельди со сметаной
    - Салат из сельди с растительным

маслом
- Салат из сельди и уксуса
- Салат из сельди и горчицы
- Салат из сельди, картофеля и цветной капусты
- Салат из сельди, свеклы и моркови
- Салат из сельди и фасоли
- Салат из сельди и яиц
- Салат из сельди и грибов
- Салат из сельди и сыра
- Салат из сельди и грецких орехов
- Салат из копченой рыбы и хрена
- Салат из копченой рыбы и яблок
- Салат из печени трески и овощей
- Салат из печени трески и сыра

- Салаты из морепродуктов
  - Салат из кальмаров и овощей
  - Салат из кальмаров и яиц
  - Салат из кальмаров и картофеля (1-й вариант)
  - Салат из кальмаров и картофеля (2-й вариант)
  - Салат из кальмаров и лука
  - Салат из кальмаров и морской капусты
  - Салат из кальмаров, яиц и лука
  - Салат из кальмаров и яблок (1-й вариант)
  - Салат из кальмаров и яблок (2-й вариант)
  - Салат из кальмаров и риса
  - Салат из крабов и ветчины
  - Салат из крабов и грибов
  - Салат из креветок и овощей
  - Салат из креветок и зелени
  - Салат из креветок и картофеля
  - Салат из креветок и зеленого горошка
  - Салат из креветок и спаржи
  - Салат из креветок и макарон
  - Салат из креветок и патиссонов
  - Салат из мускула морского гребешка и картофеля
  - Салат из мускула морского гребешка

- и белокочанной капусты
- Салат из криля и яиц
- Салат из мидий и консервированного зеленого горошка
- Салат из мидий и риса
- Салат ассорти из морепродуктов

- Салаты из грибов
  - Салат из грибов и чеснока
  - Салат из грибов и сыра
  - Салат из грибов и лука
  - Салат из грибов и яиц
  - Салат из грибов и болгарского перца
  - Салат из шампиньонов и картофеля
  - Салат из шампиньонов и помидоров
  - Салат из шампиньонов и ветчины
  - Салат из маслят и зеленого лука
  - Салат из лисичек
  - Салат из соленых грибов и лука
  - Салат из соленых грибов и овощей
  - Салат из печеных грибов
  - Салат из грибов и огурцов
  - Салат из грибов и картофеля
  - Салат из соленых грибов и консервированного зеленого горошка
  - Яйца, фаршированные грибами и луком

- Закуски
  - Закуски из овощей
    - Закуска из помидоров по-русски
    - Закуска из зеленых помидоров
    - Закуска из помидоров, огурцов и хрена
    - Закуска из помидоров и чеснока
    - Помидоры под соусом из простокваши
    - Закуска из помидоров, мяса курицы и маринованного винограда
    - Закуска из помидоров и ветчины
    - Помидоры, фаршированные цветной капустой и фасолью
    - Закуска из помидоров и печеного лука
    - Помидоры, запеченные в тесте
    - Помидоры, фаршированные яйцами и зеленым луком
    - Соленые помидоры, фаршированные грибами
    - Помидоры, фаршированные печенью

трески
- Помидоры, фаршированные сыром
- Помидоры, фаршированные сельдереем и ананасом
- Помидоры, фаршированные баклажанной икрой
- Помидоры, фаршированные брынзой
- Помидоры, фаршированные мясом курицы
- Помидоры, фаршированные маринованным луком
- Помидоры, фаршированные солеными грибами
- Помидоры, фаршированные креветками
- Огурцы под чесночным соусом
- Закуска из огурцов и редиса с уксусом
- Огурцы с горчичной приправой
- Закуска из огурцов и яиц
- Соленые огурцы с чесноком и яблоками
- Закуска из соленых огурцов и свежей капусты
- Закуска из соленых огурцов и зелени сельдерея
- Закуска из огурцов, мяса курицы и лука
- Закуска из соленых огурцов и свеклы
- Малосольные огурцы, фаршированные брынзой
- Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком
- Соленые огурцы, фаршированные грибами
- Огурцы, фаршированные зеленым горошком
- Соленые огурцы, фаршированные маринованным луком
- Огурцы, фаршированные мясом
- Соленые огурцы, фаршированные тертым хреном
- Закуска из болгарского перца
- Болгарский перец под яблочным соусом
- Закуска из болгарского перца и помидоров
- Болгарский перец с маслинами
- Закуска из болгарского перца и сыра
- Болгарский перец с цветной фасолью
- Болгарский перец с мясом и фруктами
- Горький перец с грибами в томате

- Болгарский перец, фаршированный мясом и рисом
- Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью
- Болгарский перец, фаршированный овощами
- Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком
- Болгарский перец, фаршированный грибами
- Болгарский перец, фаршированный грибами и мясом курицы
- Закуска из кабачков
- Закуска из кабачков и помидоров
- Кабачки, запеченные с луком
- Закуска из маринованных патиссонов и соленых огурцов
- Закуска из кабачков, зеленого горошка и моркови
- Острая кабачковая икра
- Закуска из тушеных кабачков и свежих помидоров
- Тертый хрен со свеклой
- Закуска из хрена и моркови
- Тертый хрен с лимоном
- Тертый хрен с уксусом
- Закуска из хрена и квашеной капусты
- Тертый хрен со сметаной и зеленью
- Баклажаны с майонезом
- Икра баклажанная
- Икра баклажанная с кабачками и морковью
- Баклажаны, запеченные с помидорами
- Печеные баклажаны
- Баклажаны с чесноком
- Закуска из баклажанов и помидоров
- Баклажаны, фаршированные мясом
- Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью
- Закуска из баклажанов и лука

- Закуски на основе хлеба
  - Бутерброды
    - Бутерброды «Горчичные»
    - Бутерброды «Сельдерейные»
    - Бутерброды «Селедочные»

- Бутерброды «Луковые»
- Бутерброды «Зеленые»
- Бутерброды «Закусочные»
- Бутерброды с жареным зеленым горошком
- Бутерброды «Огуречные»
- Бутерброды «Грибные»
- Бутерброды «Чесночные»
- Бутерброды с овощным салатом
- Бутерброды «Сырные»
- Бутерброды с паштетом
- Бутерброды «Яичные»
- Бутерброды «Витаминные»
- Бутерброды с яйцами и майонезом
- Бутерброды с яйцом и огурцом
- Бутерброды «Весенние»
- Бутерброды «Вегетарианские»
- Бутерброды с помидорами
- Бутерброды с жареным баклажаном
- Бутерброды «Амстердамские»
- Бутерброды с помидорами, сыром и чесноком
- Бутерброды «Домашние»
- Бутерброды «Рижские»
- Бутерброды с колбасой и луком
- Бутерброды с плавленым сыром и яйцом
- Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом
- Бутерброды с яйцами, сыром и ветчиной
- Бутерброды с яйцами, сыром и зеленью
- Бутерброды с паштетом из говядины и яиц
- Бутерброды с печеночным паштетом и солеными огурцами
- Бутерброды по-украински
- Бутерброды с печеночным паштетом
- Бутерброды «Белорусские»
- Бутерброды с печеночным паштетом и плавленым сыром
- Бутерброды «К пиву»
- Бутерброды «Славянские»

- Бутерброды с консервированными шпротами
- Бутерброды с консервированными сардинами и овощами
- Бутерброды с консервированными сардинами
- Бутерброды с консервированными сардинами и сыром
- Бутерброды «Римские»
- Бутерброды «Морские»
- Бутерброды «Астраханские»
- Бутерброды с соленой семгой
- Гренки с чесноком
- Горячие бутерброды с сыром и чесноком
- Горячие бутерброды с луком и сыром
- Горячие бутерброды с брынзой и помидорами
- Горячие бутерброды с сыром и яблоками по-ферганси
- Гренки с яйцами по-мадридски
- Горячие бутерброды по-итальянски
- Бутерброды по-шведски
- Бутерброды «Запорожье»
- Бутерброды «Вьенна»
- Гренки с омлетом
- Бутерброды «Праздничные»
- Гренки с копченым салом
- Горячие бутерброды с ветчиной и кетчупом
- Бутерброды с паштетом из субпродуктов
- Бутерброды «Бавария»
- Бутерброды «Пражские»
- Бутерброды «Иоланта»
- Горячие бутерброды с овощами
- Бутерброды с сардинами и сыром
- Бутерброды с телятиной и желе
- Бутерброды с фасолью и сыром
- Бутерброды по-киевски
- Бутерброды с дичью
- Бутерброды с балыком
- Бутерброды «Любительские»
- Бутерброды «Закусочные»

- Бутерброды «Сытные»
- Бутерброды «Изысканные»
- Бутерброды с картофелем и салом
- Бутерброды «Волжские»
- Бутерброды «Натали»
- Бутерброды с ветчиной и капустой
- Бутерброды «Габриэлла»
- Бутерброды со шпротами, огурцом и яйцом
- Бутерброды «Ливорно»
- Бутерброды с печеночным паштетом и помидорами
- Бутерброды с говяжьим сердцем
- Бутерброды с красной рыбой и лимоном
- Бутерброды с колбасой и чесноком
- Бутерброды «К завтраку»
- Бутерброды с брынзой и листьями хрена
- Бутерброды с холодцом
- Бутерброды с сервелатом и сыром
- Бутерброды по-болгарски
- Бутерброды «Губернские»
- Бутерброды с маринованными грибами
- Бутерброды «Рыбацкие»
- Бутерброды «К ужину»
- Бутерброды с овощами и ветчиной
- Бутерброды с маринованной свеклой
- Бутерброды с тушенкой
- Бутерброды с осетриной и черной икрой
- Бутерброды с жареными грибами
- Бутерброды «Пикантные»
- Бутерброды со ставридой
- Бутерброды «Петровские»
- Бутерброды «Крестьянские»
- Бутерброды с креветками и красным вином
- Бутерброды с мясом кролика
- Бутерброды с копченой свининой и лимоном
- Бутерброды со шпротами и огурцами

- Сандвичи

- Сандвичи с ветчиной и грибами
- Сандвичи с овощами
- Сандвичи «Мясные»
- Сандвичи с консервированной рыбой и кукурузой
- Сандвичи с овощами и сыром
- Сандвичи с сыром и колбасой
- Сандвичи с жареной индейкой
- Сандвичи «Морские»
- Сандвичи с мясом кальмаров
- Сандвичи с говяжьим фаршем и овощами
- Сандвичи с морской капустой
- Сандвичи с говядиной и морковью
- Сандвичи «Уральские»
- Сандвичи «Закусочные»
- Сандвичи «Пикник»
- Сандвичи с креветками
- Сандвичи «Калорийные»
- Сандвичи с мясом курицы и помидорами
- Сандвичи с гусиным паштетом
- Сандвичи «Студенческие»
- Сандвичи «К завтраку»
- Сандвичи с сыром и творогом
- Сандвичи «Романтика»
- Сандвичи с буженины
- Сандвичи с плавленым сыром и орехами
- Сандвичи с брынзой и зеленым горошком
- Сандвичи «Дворянские»
- Сандвичи «Техас»
- Сандвичи по-французски
- Сандвичи «Карина»
- Сандвичи с ветчиной и салями
- Сандвичи «Походные»
- Сандвичи «Летние»
- Сандвичи с колбасой и болгарским перцем
- Сандвичи с печеночным паштетом и огурцами
- Сандвичи «Сытные»
- Сандвичи «Одесские»

- Сандвичи «Париж»
- Сандвичи с котлетами и грибами
- Сандвичи «Восточные»
- Сандвичи с говяжьим языком
- Сандвичи «На скорую руку»
- Сандвичи со свеклой и изюмом
- Сандвичи по-японски
- Сандвичи с сосисками и сыром
- Сандвичи «Нью-Йорк»

- Канапе
  - Канапе «Ассорти»
  - Канапе с беконом
  - Канапе «Сырные»
  - Канапе с сыром и маслинами
  - Канапе «Треугольники»
  - Канапе с сельдью
  - Канапе «Крабовые»
  - Канапе «Диетические»
  - Канапе по-украински
  - Канапе с мясом омара
  - Канапе «Викинг»
  - Канапе с холодцом
  - Канапе с зернистой икрой
  - Канапе с сыром и болгарским перцем
  - Канапе с паштетом из куриной печени
  - Канапе «Дачник»
  - Канапе «Морской бриз»
  - Канапе с красной рыбой и огурцами
  - Канапе с мясом кальмаров
  - Канапе с редькой
  - Канапе «Бодрость»
  - Канапе с печенью трески
  - Канапе «Тоскана»
  - Канапе «Рыбацкие»
  - Канапе со шпротным паштетом и чесноком
  - Канапе с корнем сельдерея
  - Канапе «Швейцария»
  - Канапе с копченой свининой
  - Канапе с мясом цыпленка и говяжьим языком
  - Канапе «Ташкент»
  - Канапе «Астраханские»

- Канапе со шпротным паштетом
- Канапе с сельдью и яблоками
- Канапе с сыром и айвой
- Канапе «Парижское утро»
- Канапе с брынзой и красной икрой
- Канапе с колбасой и вишней
- Канапе с сосисками и беконом
- Канапе «Русские»
- Канапе с паштетом и коньяком
- Канапе «Луковые»
- Канапе «Каприз»
- Канапе «Азов»
- Канапе «Морские»
- Канапе с отварными грибами
- Канапе «Марианна»
- Канапе с кабачковой икрой
- Канапе «Раковые шейки»

- Тарталетки
  - Тарталетки со шпинатом и огурцами
  - Тарталетки с помидорами
  - Тарталетки с помидорами и луком
  - Тарталетки с помидорами и огурцами
  - Тарталетки с помидорами и болгарским перцем
  - Тарталетки с помидорами и яйцами
  - Тарталетки «Летние»
  - Тарталетки с помидорами, сыром и черносливом
  - Тарталетки с помидорами и сыром
  - Тарталетки с помидорами и грецкими орехами
  - Тарталетки с помидорами и консервированным зеленым горошком
  - Тарталетки с огурцами и горчицей
  - Тарталетки с огурцами и чесноком
  - Тарталетки с огурцами и яйцами
  - Тарталетки с морской капустой и солеными огурцами
  - Тарталетки с морской капустой и рыбой
  - Тарталетки с белокочанной капустой и картофелем

- Тарталетки с белокочанной капустой
- Тарталетки с огурцами и сыром
- Тарталетки с огурцами и брынзой
- Тарталетки с краснокочанной капустой
- Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы
- Тарталетки с картофелем и луком
- Тарталетки с морковью и чесноком
- Тарталетки с картофелем и фасолью
- Тарталетки с морковью и хреном
- Тарталетки с картофелем и болгарским перцем
- Тарталетки с картофелем и мясом курицы
- Тарталетки с морковью и сыром
- Тарталетки с морковью и черносливом
- Тарталетки с морковью и зеленым горошком
- Тарталетки со свеклой и чесноком
- Тарталетки «Закусочные»
- Тарталетки со свеклой и фасолью
- Тарталетки со свеклой и яйцами
- Тарталетки со свеклой и грибами
- Тарталетки со свеклой и грецкими орехами
- Тарталетки с редькой
- Тарталетки с редькой и луком
- Тарталетки с редькой и морковью
- Тарталетки с редькой и огурцами
- Тарталетки с редькой и яйцами
- Тарталетки с редькой и грибами
- Тарталетки с редькой и бараниной
- Тарталетки с редисом
- Тарталетки с редькой и сыром
- Тарталетки с редисом и яйцами
- Тарталетки с редисом и картофелем
- Тарталетки с редисом и сыром
- Тарталетки с баклажаном и чесноком
- Тарталетки с баклажаном и помидорами
- Тарталетки с баклажаном и луком
- Тарталетки с баклажаном и сыром

- Тарталетки с кабачками
- Тарталетки с кабачками и чесноком
- Тарталетки с зеленым горошком
- Тарталетки с кабачками и мясом курицы
- Тарталетки с болгарским перцем и яйцами
- Тарталетки с болгарским перцем и брынзой
- Тарталетки с консервированной фасолью
- Тарталетки с зеленым горошком и плавленым сыром
- Тарталетки с консервированной фасолью и яйцами
- Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной
- Тарталетки с зеленым горошком и сардинами
- Тарталетки с жареной говядиной
- Тарталетки со свининой и овощами
- Тарталетки с говядиной и помидорами
- Тарталетки с говядиной и сыром
- Тарталетки со свининой и огурцами
- Тарталетки со свининой и картофелем
- Тарталетки со свининой и солеными грибами
- Тарталетки с бужениной и сыром
- Тарталетки с бараниной и консервированной фасолью
- Тарталетки с мясом курицы и морковью
- Тарталетки с мясом курицы и огурцами
- Тарталетки с мясом курицы и грибами
- Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами
- Тарталетки с мясом курицы и ветчиной
- Тарталетки с мясом гуся и яблоками
- Тарталетки с консервированной

рыбой и яйцами
- Тарталетки с сельдью и яблоками
- Тарталетки с сельдью и фасолью
- Тарталетки с сельдью и картофелем
- Тарталетки с сельдью и яйцами
- Тарталетки с сельдью и грибами
- Тарталетки по-норвежски
- Тарталетки с сельдью и плавленым сыром
- Тарталетки с сельдью и луком
- Тарталетки с копченой килькой и ветчиной
- Тарталетки с копченой рыбой и хреном
- Тарталетки с консервированной рыбой и зеленым горошком
- Тарталетки с печенью трески и луком
- Тарталетки с печенью трески и сыром
- Тарталетки с консервированной рыбой и картофелем
- Тарталетки с консервированным лососем и рисом
- Тарталетки с кальмарами и картофелем
- Тарталетки «Бриз»
- Тарталетки с кальмарами и морской капустой
- Тарталетки с крабовыми палочками и грибами
- Тарталетки с креветками и картофелем
- Тарталетки с кальмарами и яйцами
- Тарталетки с крабовыми палочками и рисом

- Закуски из мяса
  - Закуски из свинины
    - Поросенок заливной с лимоном
    - Поросенок заливной с морковью
    - Поросенок заливной с помидорами и вареными яйцами
    - Свиная грудинка заливная
    - Заливное мясо с вареными яйцами

- Заливная буженина
- Заливная ветчина с сыром
- Рулет из свинины
- Рулет из свиной грудинки
- Буженина
- Закуска из свинины и сыра
- Закуска из свинины и овощей
- Закуска из отварной свинины и чеснока
- Закуска из свинины и риса
- Закуска из свинины и зеленого горошка
- Свинина, запеченная в тесте
- Закуска из свинины и вареных яиц
- Закуска из свинины по-русски
- Свинина, запеченная с кабачками
- Свинина, запеченная с баклажанами
- Биточки из свиного фарша
- Свиные отбивные

- Закуски из говядины и телятины
  - Заливные фрикадельки из говядины
  - Заливная телятина
  - Заливная говядина с сыром и грибами
  - Паштет в тесте
  - Паштет из говядины в масле
  - Закуска из говядины и помидоров
  - Закуска из мяса и овощей
  - Острая мясная закуска
  - Закуска из мяса и грибов
  - Рулет из телятины
- Закуски из мяса птицы
  - Жареный цыпленок заливной
  - Курица, фаршированная свининой и грецкими орехами
  - Фаршированная курица
  - Фаршированные куриные ножки
  - Форшмак из курицы с сельдью
  - Студень из мяса петуха
  - Мясо курицы в желе
  - Холодец из курицы
  - Закуска из мяса курицы и фасоли
  - Закуска из мяса курицы с грибами
  - Закуска из мяса курицы и свежей

капусты
- Закуска из мяса курицы и цветной капусты
- Закуска из мяса курицы и макаронных изделий
- Закуска из мяса курицы, консервированной фасоли и соленых огурцов
- Мясо курицы с консервированными кабачками
- Закуска из мяса курицы, картофеля и маринованных огурцов
- Закуска из мяса курицы и картофеля
- Закуска из мяса курицы и зеленого горошка
- Фрикадельки из куриного фарша с овощами
- Мясо курицы с консервированной стручковой фасолью и яблоками
- Закуска из мяса гуся и овощей
- Гусь, запеченный с яблоками
- Закуска из мяса индейки и овощей

- Закуски из баранины
  - Котлеты из рубленой баранины
  - Закуска из баранины и редьки
  - Закуска из баранины и картофеля
  - Баранина в белом вине
  - Баранина в томатном соусе
  - Голубцы с бараниной
  - Баранина с баклажанами
  - Баранина с луком
  - Закусочные колбаски из баранины
  - Рулет из баранины и мяса курицы
- Закуски из мяса кролика
  - Паштет из мяса кролика
  - Закуска из мяса кролика и овощей
  - Мясо кролика в сметане
  - Кролик, запеченный с луком
  - Мясо кролика в томатном соусе
  - Жаркое из кролика
  - Шницель из мяса кролика
  - Мясо кролика, тушенное в вине
  - Кролик, жаренный в сухарях
- Закуски из мясных продуктов

- Ветчина с горчицей и тертым хреном
- Ветчина, жаренная в сухарях
- Колбаса, жаренная с сыром
- Закуска из колбасы и чеснока
- Закуска из сосисок и зеленого лука

- Закуски из субпродуктов
  - Паштет из говяжьей печени и свинины
  - Говяжья печень в желе
  - Салтисон
  - Студень из куриных потрохов и овощей
  - Паштет из куриной печени и шпика
  - Студень говяжий
  - Закуска из говяжьей печени и яиц
  - Студень свиной по-русски
  - Студень из говяжьих ножек
  - Студень из свиных ножек и мяса
  - Закуска из куриной печени и сыра
  - Язык со сметанным соусом
  - Рулет из говяжьей печени
  - Паштет из говяжьей печени с морковью
  - Свиная печень с морковью и чесноком
  - Свиная печень с квасом

- Закуски из рыбы
  - Заливная осетрина с маринованными грибами
  - Заливная осетрина с лимоном
  - Заливная осетрина с сельдереем
  - Заливное из морского окуня
  - Заливные караси с помидорами
  - Заливной судак с морковью и лимоном
  - Паштет из судака и помидоров
  - Паштет из трески с творогом
  - Щука в маринаде
  - Рыбная паста
  - Селедочный паштет в сметанном соусе
  - Закуска из рыбы и болгарского перца
  - Паштет из сельди
  - Закуска из сельди и свинины
  - Закуска из сельди и ветчины
  - Закуска из морской рыбы и зеленого лука

- Закуска из рыбы и моркови
- Закуска из рыбы и хрена
- Закуска из трески и сыра
- Паштет из сельди и шпика
- Судак в уксусе
- Закуска из копченой сельди и молодого картофеля
- Закуска из соленой кильки
- Закуска из мойвы и лука
- Закуска из сельди и помидоров
- Закуска из консервированной рыбы и морской капусты

- Закуски из морепродуктов
  - Закуска из кальмаров и яблок
  - Заливные крабы
  - Закуска из кальмаров и картофеля
  - Закуска из кальмаров и яиц
  - Закуска из креветок и патиссонов
  - Креветки с рисом и черносливом
  - Кальмары с картофелем и морковью
  - Закуска из мяса крабов и яиц
  - Закуска из крабов и зеленого горошка
  - Закуска из креветок и зеленого горошка
  - Закуска из крабов и маринованных грибов
- Закуски из грибов
  - Закуска из грибов и сыра
  - Заливные вешенки
  - Грибы, тушенные с помидорами
  - Закуска из соленых груздей
  - Закуска из грибов и хрена
  - Запеканка из грибов
  - Закуска из маринованных грибов и лука
  - Закуска из маринованных грибов и рыбы
  - Заливные соленые грузди
  - Закуска из грибов и мяса
  - Закуска из грибов и белокочанной капусты
  - Закуска из маринованных грибов и зеленого горошка
  - Закуска из соленых грибов и яиц
  - Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы
  - Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и ветчиной
  - Шляпки шампиньонов, фаршированные

яйцами и луком
- Маринованные грибы с редькой
- Икра грибная

- Закуски из яиц
  - Закуска из яиц и ветчины
  - Закуска из яиц и шпината
  - Закуска из яиц и зеленого салата
  - Яйца, фаршированные яблоками
  - Закуска из яиц и копченого окорока
  - Закуска из яиц и зеленого лука
  - Закуска из яиц и яблок
  - Закуска из яиц и овощей
  - Закуска из яиц и болгарского перца
  - Закуска из яиц и редьки
  - Закуска из яиц, картофеля и сыра
  - Яйца, фаршированные грибами и зеленью
  - Яйца, фаршированные мясом курицы и луком
  - Яйца, фаршированные грибами
  - Закуска из яиц и помидоров
  - Яйца, фаршированные соленой сельдью
  - Яйца в сметанном соусе
  - Яйца, фаршированные зеленым горошком
- Закуски из сыра и творога
  - Пикантная закуска из брынзы
  - Закуска из сыра и шпрот
  - Паштет творожный
  - Паштет из творога и зеленого лука
  - Рулет из сыра
  - Закуска из сыра и редиса
  - Закуска из сыра и говядины
  - Закуска из сыра и мяса курицы
  - Закуска из сыра, яблок и орехов
  - Закуска из сыра и чеснока
  - Закуска из сыра и яиц
  - Закуска из сыра и маринованных огурцов
  - Закуска из сыра, зеленого лука и картофеля
  - Закуска из творога и редиса
  - Закуска из творога и орехов
  - Закуска из творога и соленых огурцов
  - Паштет из брынзы, чеснока и орехов
  - Творог с редькой и орехами
  - Закуска из сыра, помидоров и лука

- Закуска из сыра, редиса и лука
- Закуска из сыра и свинины
- Закуска из сыра и печеночного паштета
- Закуска из сыра и маринованного лука

- Закуски с фруктами и ягодами
  - Закуска из яблок и лука
  - Закуска из яблок, апельсинов и мяса курицы
  - Закуска из яблок и мяса
  - Закуска из слив и кабачков
  - Паштет из слив и картофеля
  - Закуска из яблок, моркови и белокочанной капусты
  - Закуска из вишни и белокочанной капусты
  - Закуска из клюквы и белокочанной капусты
  - Моченые яблоки с картофелем
  - Закуска из сливы и чеснока
  - Закуска из вишни и моркови
  - Закуска из яблок, свеклы и капусты
  - Закуска из яблок, клюквы и квашеной капусты
  - Закуска из лимонов, сыра и чеснока
  - Закуска из яблок и зеленого лука
  - Закуска из яблок и морской капусты
  - Закуска из лимонов и миндаля
  - Закуска из яблок, изюма и орехов
  - Закуска из яблок, сыра и орехов
  - Закуска из сухофруктов и мяса
  - Закуска из чернослива и мяса курицы
  - Закуска из апельсинов и мяса курицы
  - Закуска из винограда, сыра и грибов
  - Закуска из алычи и зеленого лука
  - Закуска из дыни и сыра
  - Закуска из фруктов и эстрагона
  - Закуска из айвы и лимонов
  - Закуска из апельсинов и сельдерея

Миллион салатов и закусок

Введение

Легкие или плотные, питательные или низкокалорийные, простые или сложные в приготовлении, из обычных продуктов или экзотических, овощные, мясные и рыбные, салаты и закуски неизменно, изо дня в день присутствуют на нашем столе. Начинаем ли ими наш повседневный обед или ужин, используем ли как основные блюда (холодные или горячие) на праздничном столе или же пытаемся похудеть на пару килограммов, прислушиваясь к советам диетологов.

Общеизвестно, что с салатов и закусок начинаются обеды. Обычно перед основными блюдами подаются салаты из сырых (огурцов, помидоров, зеленого салата, моркови, сельдерея, белокочанной капусты, редиса и т. д.) либо вареных (картофеля, цветной капусты, зеленого горошка, кукурузы и т. д.) овощей, а также салаты с начинкой из отварной и жареной свинины, телятины, говядины, птицы или с начинкой из рыбы и морепродуктов: креветок, крабового мяса, кальмаров и т. д. Наилучший вкус сохраняют салаты, поданные к столу сразу же после приготовления, пока овощи не успели пустить сок. Однако при нехватке времени и желании разнообразить повседневное меню допускается хранение заранее сделанного и незаправленного салата в прохладном месте.

Без солений, фаршированных овощей, холодца, заливного… невозможно представить праздничный стол, в меню же фуршетного стола присутствуют только салаты и закуски. Опытные хозяйки знают, какие именно салаты и закуски подаются к тому или иному напитку. Например, лучшая закуска к водке – блюда из соленых огурцов, сельди, разнообразные горячие мясные закуски и высококалорийные салаты. К белому вину подают сыр и фрукты, к красному – мясо и рыбу. Коньяк неизменно закусывают лимоном.

Салаты и холодные закуски подают в фарфоровых, хрустальных и мельхиоровых блюдах, вазах, селедочницах и тарелках. Горячие закуски, как правило, выкладывают на большое блюдо, режут порционными кусками, оформляют фигурно нарезанными овощами и фруктами, украшают зеленью и только после этого подают к столу.

И желание питаться разнообразно каждый день, и возможность украсить праздничный стол поразительно вкусными блюдами, и необходимость следовать советам диетологов невозможны, когда в арсенале хозяйки имеется всего лишь пять-шесть рецептов салатов: оливье, «мимоза», салат из крабовых

палочек или свежих овощей. Поэтому мы предлагаем уникальную коллекцию рецептов салатов и закусок. Здесь вы найдете рецепты блюд из зелени и овощей, грибов и яиц, мяса и птицы, рыбы и морепродуктов. Среди них всевозможные салаты, простые и сложные, обычные и праздничные, большой выбор закусок, горячих и холодных, бутербродов, гренок, канапе и т. д.

Удобное и логичное расположение рецептов, простое и изящное изложение технологии приготовления блюд делают нашу книгу настоящим подарком как для начинающих хозяек, так и для тех, кто, достигнув мастерства в приготовлении популярных блюд, мечтает научиться готовить изысканные экзотические салаты и закуски.

Салаты

Салаты из зелени

Салат из зеленого лука и зелени петрушки

Ингредиенты*: 1 пучок зеленого лука, 2 пучка петрушки, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, просушить, мелко нарезать, посолить и оставить на 10 минут. Лимон очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Все смешать и заправить растительным маслом.

Салат из зеленого лука, шпината и щавеля

Ингредиенты: *2 пучка зеленого лука, 1/2 пучка шпината, 1/2 пучка щавеля, 1/2 пучка зелени петрушки, 10 маслин без косточек, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Зеленый лук, шпинат, щавель и зелень петрушки вымыть, просушить, мелко нарезать, посолить и сбрызнуть уксусом. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками. Заправить зелень растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить кружочками яйца и маслинами.

Салат из зеленого лука и маринованного винограда

Ингредиенты: *2 пучка зеленого лука, 1 стакан маринованного винограда, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Зеленый лук вымыть, просушить и крупно нарезать. Смешать с маринованным виноградом, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из зеленого лука и грецких орехов

Ингредиенты: *1 пучок зеленого лука, 10 грецких орехов, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки.*

Зеленый лук вымыть, просушить и мелко нарубить. Ядра грецких орехов измельчить. Все смешать, заправить майонезом и

растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из зеленого лука и творога

Ингредиенты: *2 пучка зеленого лука, 1 стакан творога, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Зеленый лук вымыть, просушить и мелко нарезать. Смешать с творогом, посолить и заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из зеленого лука и сливы

Ингредиенты: *1 пучок зеленого лука, 1 стакан маринованных или свежих слив, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Зеленый лук вымыть, просушить и мелко нарезать. Сливы вымыть, удалить косточки, разрезать каждую на 4 части. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом с добавлением лимонного сока.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из листьев салата, чеснока и маринованного винограда

Ингредиенты: *3–4 кочешка листового зеленого салата, 50 г зеленого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 1 пучок петрушки, 1/3 банки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, маринованные ягоды винограда, соль по вкусу.*

Листья зеленого салата вымыть, просушить и нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук и петрушку вымыть, просушить и мелко нарубить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Все смешать, посолить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить маринованным виноградом.

Салат из листьев салата с яичным соусом

Ингредиенты: *200 г зеленого салата, 2–3 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки.*

Для соуса: *1 стакан растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль.*

Листья зеленого салата вымыть, выложить на дуршлаг, обдать кипятком, просушить, нарезать широкими полосками. Чеснок очистить, мелко нарубить. Все смешать.

Для приготовления соуса разбить яйца, отделить желтки от белков. Желтки взбить венчиком, добавить горчицу, соль, перец и, не переставая помешивать, влить растительное масло и уксус. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить веточками петрушки.

Салат из листьев салата с соусом из простокваши

Ингредиенты: *2–3 кочешка салата, 2 яйца, 1 пучок редиса, 2–3 свежих огурца, 1 пучок зелени петрушки.*

Для соуса: *1 стакан простокваши, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1–2 чайные ложки сахара, соль по вкусу.*

Листья зеленого салата вымыть, просушить, нарезать тонкой соломкой.

Зелень петрушки вымыть, просушить и мелко нарубить, смешать с салатом и выложить на середину салатника. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, одно яйцо нарезать кружочками, из другого достать желток, а белок разрезать на 6 продольных частей. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Редис вымыть и нарезать кружочками.

Желток одного яйца положить на середину салата, а вокруг него уложить дольки яиц, чтобы получилась ромашка. Вокруг салата выложить кружочки яйца, редиса, соломку огурца, а между ними положить веточки петрушки.

Для приготовления соуса в простоквашу влить растительное масло и уксус, добавить сахар, соль и взбить до образования однородной массы. Приготовленный соус подать в соуснике вместе с салатом.

Салат из листьев салата с соусом из мускатного ореха

Ингредиенты: *3–4 кочешка листового зеленого салата.*

Для соуса: *3–4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка мускатного ореха, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Листья салата помыть, обсушить и нарезать широкими

полосками.

Для приготовления соуса чеснок очистить и растереть с солью. В растительное масло влить уксус, добавить горчицу, чеснок, мускатный орех, сахар. Все перемешать до образования однородной массы и заправить полученным соусом салат.

Салат из листьев салата в винном уксусе

Ингредиенты: *2 кочешка листового зеленого салата сорта «ледяная гора», 2 красные луковицы, 1 яйцо, 2 столовые ложки очищенных подсолнечных семечек, 1 столовая ложка растительного масла, 1 болгарский перец.*

Для заправки: *5 столовых ложек винного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахарного песка, соль, перец по вкусу.*

Листья салата помыть, обсушить и нарезать широкими полосками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

В уксус влить растительное масло, добавить горчицу, сахарный песок, соль, перец и тщательно перемешать.

Семечки обжарить в небольшом количестве растительного масла. Болгарский перец помыть, очистить от сердцевины и нарезать тонкими полосками.

Салат смешать с яйцом, заправить, сверху посыпать обжаренными в масле семечками, украсить кольцами лука и полосками перца.

Салат из зелени сельдерея

Ингредиенты: *100 г зелени сельдерея, 1 луковица, 1 лимон, 3 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.*

Зелень сельдерея вымыть, просушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лимон вымыть, очистить от кожуры, мякоть мелко нарезать. Все смешать, посолить и заправить сметаной.

Салат из сельдерея и лука-порея

Ингредиенты: *2 корня сельдерея, 1 стебель лука-порея, 3 яблока, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Сельдерей очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук-порей вымыть, просушить и нарезать тонкими кольцами.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, 2 нарезать небольшими кусочками, 1 – тонкими ломтиками и оставить для украшения готового блюда.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, одно мелко нарубить, другое нарезать дольками и также оставить для украшения.

Все смешать, посолить, поперчить, добавить горчицу и заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить ломтиками яблока и дольками яйца.

Салат из сельдерея и грецких орехов

Ингредиенты: *3–4 корня сельдерея, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 4 яблока, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, 4 столовые ложки сливок, соль по вкусу.*

Сельдерей очистить, вымыть и нарезать крупной соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, 3 нарезать небольшими кубиками, 1 – ломтиками и оставить его для украшения.

Ядра грецких орехов измельчить, отложив немного для украшения готового блюда. Все смешать и посолить.

Для приготовления заправки в майонез влить лимонный сок, добавить сливки и тщательно перемешать. Полученным соусом полить салат и поставить его на 2 часа в холодильник.

Готовый салат перед подачей к столу украсить ядрами грецких орехов и ломтиками яблока.

Салат из сельдерея и меда

Ингредиенты: *4 корня сельдерея, соль по вкусу.*

Для соуса: *1/2 стакана растительного масла, 1 яичный желток, 2 столовые ложки жидкого меда, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка лимонного сока.*

Корень сельдерея вымыть, отварить, очистить, натереть на крупной терке и посолить.

Для приготовления соуса яичный желток смешать с медом и, не переставая помешивать, влить небольшими порциями растительное масло. Затем добавить лимонный сок, горчицу и тщательно перемешать до образования однородной массы. Полученным соусом полить сельдерей.

Салат из сельдерея и сухарей

Ингредиенты: *1 корень сельдерея, 2 яйца, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана панировочных сухарей, 4 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка порошка карри, 1 чайная ложка сушеной душицы, лимонный сок, 1 столовая ложка соли.*

Для соуса: *1 стакан сметаны, 1 чайная ложка сахара, лимонный сок, 1 пучок зеленого лука, перец по вкусу.*

Корень сельдерея очистить, вымыть, нарезать кружочками, положить в кастрюлю.

Соль растворить в стакане кипяченой воды, добавить лимонный сок и залить сельдерей. Варить 15 минут на небольшом огне под закрытой крышкой. Воду слить, сельдерей обсушить. Яйца взбить, добавить к ним 1/2 чайной ложки порошка карри и душицу.

Остывший сельдерей обвалять в муке, яичной смеси, сухарях и обжарить на топленом масле.

Для приготовления соуса необходимо сахар всыпать в сметану, добавить лимонный сок, перец, оставшуюся часть порошка карри и мелко нарезанный зеленый лук. Все тщательно перемешать. Приготовленным соусом полить обжаренные кусочки сельдерея.

Салат из сельдерея с маринованным луком

Ингредиенты: *3–4 корня сельдерея, 3 луковицы, 3 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка сахара, зелень сельдерея, соль по вкусу.*

Для маринада: *1/2 л воды, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 чайная ложка сахара.*

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада добавить в воду уксус, лавровый лист, перец, сахар и прокипятить. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, положить в кипящую воду и варить на слабом огне в течение 15 минут. Лук должен получиться немягким, но прозрачным. Лук выложить на сито, чтобы дать стечь маринаду, и остудить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками, оставив один желток для украшения готового блюда. Все смешать, посолить.

Для приготовления заправки добавить в сметану майонез, сахар и тщательно перемешать. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко

нарубленной зеленью сельдерея и украсить натертым на терке яичным желтком.

Салат из сельдерея и меда со сметаной

Ингредиенты: *3–4 корня сельдерея, 1 яблоко, 1 столовая ложка жидкого меда, 1/2 стакана сметаны, 1 лимон, зелень петрушки.*

Сельдерей очистить, вымыть, мелко нарубить и сразу же полить соком половины лимона, чтобы он не потемнел. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть тонкими ломтиками. Оставшуюся половину лимона нарезать кружочками.

Для приготовления заправки смешать мед со сметаной до получения однородной массы и заправить полученным соусом сельдерей.

Готовый салат перед подачей к столу украсить ломтиками яблока, кружочками лимона и веточками петрушки.

Салат из сельдерея, орехов и винограда

Ингредиенты: *2 корня сельдерея, 5 грецких орехов, 1/2 стакана винограда, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки белого сухого вина, сок половины лимона, 1 столовая ложка меда, 1/2 чайной ложки горчицы, перец и соль по вкусу.*

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками и сразу полить лимонным соком. Ядра грецких орехов нарубить, обжарить на растительном масле и остудить. Виноград вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Все смешать.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. В растительное масло, оставшееся от обжаривания орехов, добавить вино, мед, горчицу, перец, соль и лук. Все тщательно перемешать и полученным соусом заправить салат.

Салат из шпината и огурцов

Ингредиенты: *300 г шпината, 2–3 свежих огурца, 1/2 стакана майонеза, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Листья молодого шпината вымыть, просушить и нарезать тонкими полосками.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить и заправить майонезом. Готовый салат

перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из шпината и щавеля

Ингредиенты: *2 пучка зелени молодого шпината, 1 пучок щавеля, 2 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.*

Листья шпината и щавель вымыть, просушить и мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и отделить желтки от белков.

Белки нарезать дольками, а желтки натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и растереть с солью. Все, кроме яиц, смешать, посолить и заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать яичными желтками и украсить дольками белков и веточками укропа.

Салат из корней шпината и грецких орехов

Ингредиенты: *400 г корней шпината, 1/4 стакана ядер грецких орехов, 3–4 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 редис, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1/2 столовой ложки лимонного сока, соль по вкусу.*

Корни шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить, нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком и оставить настаиваться. Чеснок очистить и мелко нарубить.

Ядра грецких орехов измельчить, смешать с чесноком, залить небольшим количеством горячей воды, чтобы получилась густая кашица, посолить и размешать. Полученную кашицу смешать со шпинатом и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Редис вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яйца и кружочками редиса.

Салат из корней шпината и простокваши

Ингредиенты: *4–5 корней шпината, 10 грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 3/4 стакана простокваши, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Корни шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить, нарезать небольшими кусочками. Чеснок

очистить и мелко нарубить.

Ядра грецких орехов измельчить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Все, кроме яйца, смешать, посолить и заправить простоквашей.

Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яйца и веточками петрушки.

Салат из щавеля и зелени

Ингредиенты: *500 г щавеля, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, маринованный виноград, соль по вкусу.*

Листья щавеля вымыть, просушить и нарезать тонкими полосками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать и посолить.

Для приготовления заправки влить в сметану растительное масло, добавить уксус и тщательно перемешать. Полученным соусом заправить зелень.

Готовый салат перед подачей к столу украсить ягодами маринованного винограда.

Салат из щавеля и зеленого лука

Ингредиенты: *400 г щавеля, 1 пучок зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, маринованный виноград, зелень петрушки, листья мяты, соль по вкусу.*

Листья щавеля вымыть, просушить и нарезать тонкими полосками. Зеленый лук, зелень петрушки и листья мяты вымыть, просушить и мелко нарубить. Несколько веточек петрушки оставить для украшения готового блюда. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, отделить белки от желтков. Белки нарезать дольками, а желтки натереть на мелкой терке. Все, кроме яиц, смешать, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать яичным желтком, украсить дольками белков, ягодами маринованного винограда и веточками петрушки.

Салат из спаржи

Ингредиенты: *500 г спаржи, соль по вкусу.*

Для соуса: *1 лимон, 2 столовые ложки тертого хрена, 2 столовые ложки растительного масла, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара.*

Спаржу очистить, вымыть, мелко нарезать, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить. Для приготовления соуса яичные желтки взбить с сахаром и, не переставая взбивать, добавить мелкими порциями растительное масло, натертый хрен, мелко нарезанную мякоть лимона. Все перемешать до полного растворения сахара. Полученным соусом заправить спаржу.

Салаты из овощей

Салат из помидоров, огурцов и яблок

Ингредиенты: *8 помидоров, 1 огурец, 1 яблоко, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать ломтиками. Огурец вымыть и нарезать небольшими кусочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из помидоров в лимонно-томатном маринаде

Ингредиенты: *2 помидора, 3–4 крупных зрелых яблока, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 3/4 стакана томатного сока, сок половины лимона, сахар, соль.*

Сельдерей отварить в подсоленной воде, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать небольшими дольками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Все смешать. Затем приготовить маринад, добавив в томатный сок лимонный и сахар. Полученным маринадом залить приготовленный салат.

Салат из помидоров, сыра и чернослива

Ингредиенты: *2 помидора, 200 г пикантного сыра, 3–4 яйца, 1 маринованный огурец, 1/2 стакана сметаны, несколько штук чернослива без косточек, маринованные фрукты, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками. Сыр натереть на крупной терке. Чернослив залить кипятком и оставить на 30 минут, чтобы дать набухнуть. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Огурец также нарезать мелкими кубиками, чернослив – небольшими кусочками. Все смешать, посолить и заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить маринованными фруктами.

Салат из помидоров и грецких орехов

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 1 луковица, 1/2 стакана измельченных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 2–3 столовые ложки растительного масла, перец и соль.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

Все ингредиенты смешать, добавить перец и соль, заправить растительным маслом.

Перед тем как подавать салат к столу, его необходимо выдержать несколько часов в холодильнике.

Салат из помидоров и яблок

Ингредиенты: *2 помидора, 2 яблока, зелень петрушки и укропа.*

Для соуса: *3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, лимонная кислота, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать ломтиками и выложить в салатницу.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками и выложить поверх помидоров.

В растительное масло добавить сахар, лимонную кислоту, перец и соль. Все тщательно перемешать и полученным соусом залить помидоры и яблоки.

Посыпать салат рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салат из помидоров и творожного соуса

Ингредиенты: *4–5 помидоров, зеленый лук, перец и соль по вкусу.*

Для творожного соуса: *100 г творога, стакан молока, 1–2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка тмина или горчицы, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками, разложить на блюде, посыпать солью и перцем.

Творог растереть деревянной ложкой, добавить соль, сахар, тмин или горчицу, влить молоко и все перемешать до получения однородной массы.

Готовый творожный соус выложить поверх помидоров, посыпать мелко рубленным зеленым луком.

Салат из помидоров и винограда

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 1/2 стакана маринованного*

винограда, половина лимона, лимонная кислота на кончике ножа, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать небольшими дольками. Выложить горкой в салатницу, добавить лимонную кислоту, посолить. По бокам положить маринованный виноград и посыпать все мелко нарубленным зеленым луком.

Перед подачей к столу полить салат растительным маслом и украсить несколькими кружочками лимона.

Салат из зеленых помидоров

Ингредиенты: *10–12 зеленых помидоров, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 10 зубчиков чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, маринованный виноград, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Помидоры варить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости, очистить от кожицы, нарезать и истолочь в деревянной ступке. Грецкие орехи также истолочь, чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Петрушку вымыть, просушить и мелко нарезать. Добавить соль, уксус и заправить растительным маслом. Полученную смесь выложить в салатницу, украсить тонкими кольцами репчатого лука и маринованным виноградом.

Салат из свежих огурцов и сыра

Ингредиенты: *2 свежих огурца, 300 г голландского сыра, 4–5 яиц, 1 столовая ложка сметаны, 1–2 столовые ложки майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.*

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими полукружиями. Сыр нарезать маленькими кубиками или натереть на крупной терке.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все приготовленные продукты смешать, добавить майонез и сметану, посолить и перемешать.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа.

Салат из свежих огурцов и брынзы

Ингредиенты: *2 огурца, 100 г брынзы, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки и укропа.*

Свежие огурцы вымыть, нарезать кружочками и выложить на блюдо. Брынзу натереть на мелкой терке и посыпать ею огурцы.

Полить все сметаной и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из свежих огурцов и гречневой каши

Ингредиенты: *5 огурцов, 3 столовые ложки гречневой каши, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1/2 банки майонеза, зелень сельдерея, перец и соль по вкусу.*

Огурцы очистить, нарезать соломкой. Лук очистить и мелко нарубить. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Все смешать, добавить рассыпчатую гречневую кашу, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью сельдерея.

Салат из свежих огурцов, фаршированных яйцами и редисом

Ингредиенты: *3–4 свежих огурца, 2 яйца, 1 пучок редиса, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа, зеленый лук, несколько листьев зеленого салата, перец и соль по вкусу.*

Свежие огурцы вымыть, разрезать вдоль на половинки и ложкой удалить сердцевину. Половинки огурцов посолить и оставить на 1 час.

Для приготовления фарша яйца отварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Редис вымыть и натереть на крупной терке. Несколько штук редиса оставить для украшения. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной. Полученной смесью нафаршировать половинки огурцов.

На широкое блюдо положить вымытые листья салата, а на них разложить фаршированные огурцы. Каждую половинку украсить редисом, нарезанным кружочками.

Салат из белокочанной капусты и яблок

Ингредиенты: *1 вилок белокочанной капусты среднего размера, 4–5 яблок, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Все смешать и заправить сметаной.

Готовый салат украсить мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из белокочанной капусты и чернослива

Ингредиенты: *400 г капусты, 100 г чернослива, 1 морковь, сок 1 лимона, сахар.*

Свежую капусту нашинковать, посыпать сахаром и перетереть руками до появления сока. Капусту откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь соку. Чернослив залить теплой водой и оставить на 20–30 минут. Набухший чернослив очистить от косточек и нарезать небольшими кусочками. Свежую морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить лимонный сок.

Перед подачей к столу украсить салат половинками чернослива и кружочками моркови.

Салат из белокочанной капусты, сливы и вишни

Ингредиенты: *1 вилок белокочанной капусты средней величины, 5 слив, 5–10 вишен, 2–3 небольших яблока, сок половины лимона, 2–3 столовые ложки растительного масла, сахар по вкусу.*

Капусту нашинковать. Сливу и вишню вымыть, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить сахар, лимонный сок и заправить растительным маслом. Готовый салат украсить вишнями и дольками яблок.

Салат из белокочанной капусты и апельсина

Ингредиенты: *1 вилок белокочанной капусты среднего размера, 1 апельсин, 1 небольшое кислое яблоко, сок 1 лимона, 3/4 банки майонеза, соль по вкусу.*

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до выделения сока. Добавить лимонный сок, перемешать и поставить в холодильник на 1 час, чтобы капуста пропиталась соком.

Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, одну половину натереть на крупной терке, а другую нарезать дольками для украшения готового салата. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и, оставив несколько для украшения, нарезать небольшими кусочками. Все смешать и заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить салат дольками апельсина и яблока.

Салат из белокочанной капусты и клюквы

Ингредиенты: *1 вилок белокочанной капусты среднего размера, 1/2 стакана ягод клюквы, 1 сладкое яблоко, 4–5 столовых ложек растительного масла.*

Капусту нашинковать и без добавления соли перетереть руками, чтобы она стала мягкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить клюкву, оставив несколько ягод для украшения, и заправить растительным маслом.

Перед подачей к столу украсить салат ягодами клюквы.

Салат из белокочанной капусты, сока ревеня и меда

Ингредиенты: *1 вилок белокочанной капусты среднего размера, 2 столовые ложки сока ревеня, 1 чайная ложка меда, сок 1 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.*

Капусту нашинковать и выложить в кастрюлю. Добавить соль и томатный сок. Все перемешать и поставить на небольшой огонь. Непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Дать остыть, добавить мед, сок ревеня и растительное масло.

Салат из белокочанной капусты с клюквенно-смородиновым соком

Ингредиенты: *1 вилок белокочанной капусты среднего размера, 1–2 столовые ложки клюквенного сока, 1–2 столовые ложки сока черной смородины, 1 столовая ложка растительного масла, сахар и соль по вкусу.*

Капусту нашинковать, выложить в кастрюлю, посолить и влить ягодные соки. Перемешать и поставить на небольшой огонь. Непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем все охладить, добавить сахар и заправить растительным маслом.

Готовый салат можно украсить ягодами клюквы и смородины.

Салат из кольраби с болгарским перцем и помидорами

Ингредиенты: *3–4 кольраби, 2–3 красных болгарских перца, 3–4 помидора, 1 луковица, 3/4 банки майонеза, несколько листьев зеленого салата, зелень укропа, соль.*

Кольраби очистить от листьев и отварить в подсоленной воде. Дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Перец вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками или тонкой соломкой. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками или дольками. Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать и заправить майонезом. Листья салата вымыть, просушить и выстелить ими широкое блюдо. Сверху выложить салат.

Перед подачей к столу украсить салат веточками укропа и дольками помидоров.

Салат из брюссельской капусты и болгарского перца

Ингредиенты: *300 г брюссельской капусты, 1 большой красный болгарский перец, 2 помидора среднего размера, 1 пучок зеленого лука, 1/2 банки майонеза, сок 1 лимона, листья салата, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Капусту вымыть и нашинковать. Перец вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Лук вымыть, просушить и нарезать небольшими колечками. Помидоры вымыть и нарезать дольками или кружочками. Все смешать, посолить, добавить лимонный сок, заправить майонезом и поставить на 1 час в холодильник.

Перед подачей к столу промыть и просушить листья салата, выложить их на дно широкого блюда, сверху положить овощную массу. Украсить салат веточками петрушки.

Салат из брюссельской капусты и редиса

Ингредиенты: *500 г брюссельской капусты, 1 пучок редиса, 2 помидора, 1 банка майонеза, листья салата, сахар и соль по вкусу.*

Листья салата помыть, просушить и выложить на широкое блюдо. Капусту вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде, и выложить поверх листьев салата. Залить все майонезом. Редис и помидоры вымыть, нарезать кружочками и украсить ими капусту.

Салат из картофеля, капусты и соленых грибов

Ингредиенты: *3–4 клубня картофеля, 1/3 кочана капусты, 1/2 стакана соленых грибов, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 5–6 столовых ложек растительного масла, зелень укропа, ягоды клюквы для украшения, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать, перетереть

с солью до появления сока. Соленые грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Все смешать, заправить растительным маслом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить ягодами клюквы.

Салат из картофеля и грибов

Ингредиенты: *4 клубня картофеля средней величины, 1 стакан мелко нарезанных грибов (соленых или маринованных), 3 моркови, 2 соленых огурца, 1 свекла, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла или майонеза, зеленый лук, сахар, перец, соль по вкусу.*

Овощи отварить. Картофель, свеклу, морковь очистить и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы нарезать кубиками, а очищенный репчатый лук – полукольцами. Посолить, поперчить, добавить сахар, заправить салат растительным маслом или майонезом. Добавить грибы, перемешать, посыпать рубленым зеленым луком.

Салат из картофеля и болгарского перца

Ингредиенты: *2–3 клубня картофеля, 2–3 болгарских перца, 2 помидора, 1 соленый огурец, 1 головка репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Огурец нарезать кружочками или кубиками. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, посолить и залить холодной водой на 10 минут, после чего воду слить. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из картофеля и моченых яблок

Ингредиенты: *2 клубня картофеля, 2 моченых яблока, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать

тонкими ломтиками. У моченых яблок удалить сердцевину и нарезать их кубиками.

Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками зелени петрушки.

Салат из картофеля и грецких орехов

Ингредиенты: *6 клубней картофеля среднего размера, 150 г ядер грецких орехов, 2 яйца, 2 столовые ложки изюма, половина стакана сметанного соуса, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.*

Картофель и яйца отварить, дать остыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Грецкие орехи нарубить и слегка обжарить. Изюм замочить, дать набухнуть и просушить.

Часть картофеля и яиц выложить в салатницу слоями, каждый слой посыпая солью и перцем. Сверху положить немного изюма и грецких орехов, полить небольшим количеством соуса. Та к продолжать до тех пор, пока не закончатся продукты.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко рубленной зеленью, украсить изюмом и цельными половинками ореха.

Салат из моркови и яблок

Ингредиенты: *3–4 штуки моркови, 2 яблока среднего размера, 1 чайная ложка меда, цедра и сок половины лимона.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Лимонную цедру нарезать мелкими кубиками. Все смешать, заправить соком лимона с медом.

Салат из моркови и сыра

Ингредиенты: *2 штуки моркови, 100 г твердого сыра, 1 крупное яблоко, 1 яйцо, 1 луковица, 1 банка майонеза, зелень петрушки и укропа.*

Морковь вымыть, отварить, остудить и очистить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину. Готовую морковь и яблоко нарезать соломкой. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, нарезать кольцами и спассеровать.

Все смешать и заправить майонезом.

Сыр натереть на крупной терке, зелень петрушки и укропа

мелко нарубить и посыпать готовый салат. Можно также украсить его ломтиками моркови и яблок.

Салат из моркови и чернослива

Ингредиенты: *4–5 штук моркови, 1 стакан чернослива, 1–2 столовые ложки сахара, 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать 20 минут. Затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать и добавить к моркови. Сметану смешать с солью и сахаром и заправить ею морковь и чернослив.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из моркови и крыжовника

Ингредиенты: *3–4 штуки моркови, 1 стакан крыжовника, сахар или мед по вкусу, зелень петрушки.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Свежий крыжовник вымыть, очистить от хвостиков и добавить к моркови.

Заправить салат сахаром или медом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из моркови и клюквы

Ингредиенты: *3–4 штуки моркови, 1/2 стакана клюквы, 1/3 кочана капусты, 3/4 стакана сметаны.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Капусту нашинковать, добавить к моркови. Всыпать клюкву. Затем все перемешать и заправить сметаной.

Салат из моркови и творога

Ингредиенты: *3–4 штуки моркови, 5 столовых ложек творога, 1 луковица, 3/4 стакана сметаны, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, тмин.*

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Творог смешать со сметаной, добавить сахар. Полученной смесью заправить морковь и лук. Посыпать тмином и зеленью укропа.

Салат из моркови и грецких орехов (1-й вариант)

Ингредиенты: *3–4 штуки моркови, 5–10 грецких орехов, 2 столовые ложки меда, лимонный сок, несколько консервированных вишен для украшения, соль по вкусу.*

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, посолить и залить лимонным соком.

Ядра грецких орехов измельчить и смешать с медом. Полученной смесью заправить салат.

Готовый салат украсить консервированными вишнями.

Грецкие орехи можно заменить арахисом или миндалем.

Салат из моркови и грецких орехов (2-й вариант)

Ингредиенты: *3–4 штуки моркови, 5–10 грецких орехов, сок половины лимона, несколько листьев мяты, 2 столовые ложки растительного масла, сахар по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Ядра грецких орехов измельчить.

Листья мяты помыть и мелко нарезать. Залить сахар лимонным соком, добавить растительное масло и полученной смесью заправить салат.

Салат из свеклы и редьки (1-й вариант)

Ингредиенты: *2 свеклы среднего размера, 2 небольшие редьки, 1/2 стакана гранатового сока, 1 столовая ложка меда, 1–2 чайные ложки тмина или семян укропа, соль по вкусу.*

Свеклу и редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке, посолить. Добавить мед, тмин или семена укропа, все перемешать и залить гранатовым соком.

Салат из свеклы и редьки (2-й вариант)

Ингредиенты: *1–2 небольшие свеклы, 1 редька, 2 кислых яблока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, сок лимона или граната, сахар и соль по вкусу.*

Сырую свеклу, редьку и яблоки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, заправить растительным маслом. Сахар, лимонный или гранатовый сок добавлять до тех пор, пока салат не приобретет выраженного кисло-сладкого вкуса.

Салат из свеклы и болгарского перца

Ингредиенты: *3–4 свеклы, 2–3 болгарских перца, 1 стакан ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Свеклу отварить, дать остыть, очистить от кожицы и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить сердцевину и плодоножки, нарезать небольшими кусочками. Тщательно измельчить ядра грецких орехов. Чеснок очистить и перетереть с солью. Все смешать, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат украсить веточками петрушки.

Салат из свеклы и маринованного винограда

Ингредиенты: *1–2 свеклы, 1/2 стакана маринованного винограда, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла или сметаны, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Свеклу вымыть, отварить в воде с добавлением уксуса, очистить, натереть на крупной терке. Затем добавить маринованный виноград, сахар и соль, заправить растительным маслом или сметаной.

Салат из свеклы и грибов

Ингредиенты: *2 свеклы, 5–6 сушеных грибов, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка тертого хрена, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Свеклу отварить, дать остыть, очистить от кожицы и натереть на крупной терке.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить на 1 столовой ложке растительного масла до золотистого цвета.

Сушеные грибы замочить на 3–4 часа в холодной воде, воду поменять и варить их до готовности, дать остыть и нарезать тонкой соломкой.

Все смешать, посолить. Затем добавить хрен и заправить растительным маслом.

Готовый салат украсить веточками петрушки.

Салат из свеклы и яблок

Ингредиенты: *2–3 свеклы среднего размера, 2 яблока, 1*

луковица, 1 столовая ложка тертого хрена, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сока граната, тмин, сахар, соль по вкусу.

Сырую свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить хрен, тмин, сахар, соль. Заправить гранатовым соком и растительным маслом.

Салат из редьки, яблока и чеснока

Ингредиенты: *1 редька среднего размера, 1 яблоко, 3–4 зубчика чеснока, 1 морковь, цедра и сок половины лимона, соль по вкусу.*

Редьку, морковь и яблоко вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, нарубить и перетереть с измельченной лимонной цедрой. Все смешать, посолить, заправить салат лимонным соком. По желанию можно добавить майонез.

Салат из редьки и творога

Ингредиенты: *1 редька, 1 стакан творога, 1–2 столовые ложки сметаны, 5 грецких орехов, сахар и соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Творог растереть со сметаной до получения однородной массы, добавить его в редьку. Салат посолить, добавить сахар, соль и истолченные грецкие орехи.

Салат из редьки и гренок

Ингредиенты: *2 редьки, 1 луковица, 1/2 буханки черного хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, зеленый лук, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и заправить уксусом. У черного хлеба срезать корки, а мякиш нарезать фигурными кусочками (ромбами, полумесяцами и т. п.), посыпать солью и обжарить с двух сторон на растительном масле.

Гренки выложить на широкое блюдо, на каждую положить по ложке тертой редьки. Все посыпать мелко рубленным зеленым луком.

Салат из редьки и грибов

Ингредиенты: *1 редька, 1 стакан маринованных грибов, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой и залить холодной водой на 15 минут. Маринованные грибы промыть и нарезать маленькими кусочками. Редьку жарить на растительном масле в течение 5–7 минут, охладить и смешать с грибами. Салат посолить, заправить растительным маслом.

Готовое блюдо украсить тонкими кольцами репчатого лука.

Салат из редьки и говядины

Ингредиенты: *1 редька, 100 г отварной говядины, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 1 редис, 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки и укропа.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить нарезанную небольшими кубиками отварную говядину. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Все смешать, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить дольками сваренного вкрутую яйца и кружочками редиса.

Салат из редьки и меда

Ингредиенты: *1 черная редька, сахарная пудра, 2–3 столовые ложки цветочного меда.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посыпать сахарной пудрой и оставить на 20 минут. Затем заправить редьку медом и сразу подать к столу.

Салат из редиса и зеленого салата

Ингредиенты: *5 пучков редиса, 2 кочешка зеленого салата, 3 яйца, 1 свежий огурец, 5 столовых ложек сметаны, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, соль по вкусу.*

Редис вымыть, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Кочешки зеленого салата вымыть в холодной воде, просушить и разрезать на 4–6 частей. Огурец вымыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль на две половинки, ложкой удалить семена, нарезать тонкими ломтиками и слегка посолить. Все смешать, добавить мелко нарезанные зелень укропа и зеленый лук, заправить сметаной.

Готовый салат украсить кружочками сваренных вкрутую яиц и поставить в холодильник на 20–30 минут.

Салат из редиса и ревеня

Ингредиенты: *1 пучок редиса, 100 г ревеня, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, зеленый лук, сахар и соль по вкусу.*

Редис вымыть, нарезать кружочками. Ревень вымыть и измельчить. Все смешать, посолить, посыпать сахаром, заправить сметаной и выложить горкой на блюдо.

Готовый салат посыпать мелко рубленным зеленым луком и украсить дольками сваренных вкрутую яиц.

Салат из редиса и яблок

Ингредиенты: *2 пучка редиса, 1–2 яблока, 1–2 корня сельдерея, 60 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, сок половины лимона, зеленый салат, перец и соль по вкусу.*

Редис вымыть, нарезать тонкими кружочками. Корни сельдерея очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и также нарезать кубиками.

Все смешать, добавить натертый на крупной терке сыр. Приготовить соус из растительного масла, горчицы, лимонного сока, перца и соли, заправить им салат.

Готовое блюдо украсить листьями зеленого салата.

Салат из тыквы и соленых огурцов

Ингредиенты: *1 тыква среднего размера, 2 соленых огурца, 1–2 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Тыкву очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками и отварить в подсоленной воде. Готовую тыкву откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде. Огурцы нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить и измельчить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из тыквы и помидоров

Ингредиенты: *1/3 тыквы, 3 помидора, 1 луковица среднего размера, 3/4 стакана творожного соуса, листья зеленого салата,*

перец и соль по вкусу.

Для соуса: *1/2 стакана творога, 1 стакан молока, 1 чайная ложка горчицы, 2 чайные ложки сахара, соль по вкусу.*

Тыкву очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать кольцами.

Зеленый салат вымыть, просушить и нашинковать. Все смешать, добавить соль и перец.

Для приготовления соуса творог размять деревянной ложкой, перетереть с сахаром, добавить соль, горчицу, влить молоко и мешать до однородной консистенции. Полученным соусом заправить салат.

Готовое блюдо украсить ломтиками помидоров.

Салат из баклажанов и помидоров (1-й вариант)

Ингредиенты: *2–3 баклажана среднего размера, 4–5 помидоров, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 болгарских перца, сок и цедра 1 лимона, 3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны помыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками, посолить и оставить на 20 минут. Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук почистить и мелко нарезать. Затем еще раз промыть баклажаны, слегка отжать и обжарить в растительном масле вместе с луком. Готовые овощи выложить в салатницу.

Болгарский перец очистить от сердцевины, нарезать соломкой, а помидоры – кружочками, вместе с измельченной цедрой лимона добавить к баклажанам, посолить, поперчить, полить лимонным соком и перемешать.

Перед подачей к столу украсить кружочками помидоров и веточками петрушки и укропа.

Салат из баклажанов и помидоров (2-й вариант)

Ингредиенты: *2 баклажана, 5–6 помидоров, 1–2 луковицы, 2–3 болгарских перца, 2 столовые ложки растительного масла, сок половины лимона, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками, посыпать солью и оставить на 20 минут. Затем еще раз помыть, слегка отжать и обжарить на растительном масле вместе с очищенным и нарезанным тонкими кольцами луком.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Перец вымыть, удалить плодоножки и сердцевину, нарезать кольцами или

тонкой соломкой. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением лимонного сока.

Готовый салат украсить кружками помидоров и веточками петрушки и укропа.

Салат из баклажанов и болгарского перца

Ингредиенты: *2 баклажана, 5–6 болгарских перцев, 3–4 зубчика чеснока, 2 огурца, 2 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, запечь в духовке. Дать остыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке, смешать с 2 столовыми ложками растительного масла и уксусом, добавить к баклажанам, посолить и перемешать.

Болгарский перец вымыть, запечь в духовке, дать остыть, срезать верхушки и удалить сердцевину. Огурцы вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить, смешать с огурцами, посолить, заправить остатками растительного масла и нафаршировать этой смесью перцы.

Приготовленные таким образом продукты выложить на блюдо, с одной стороны положив баклажанную икру, с другой – фаршированные перцы. Между ними положить нарезанные тонкими кружочками помидоры, посыпать их солью и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из кабачков, грибов и курицы

Ингредиенты: *2–3 кабачка, 1/2 стакана консервированных грибов, 150 г куриного мяса, 1–2 соленых огурца, 1 помидор, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки муки, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Грибы, куриное мясо, помидор и очищенные от кожицы огурцы пропустить через мясорубку. Все, кроме кабачков, смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Небольшое количество полученной смеси выложить на каждый кружочек кабачка и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из кабачков и помидоров

Ингредиенты: *1–2 кабачка среднего размера, 2–3 помидора, 4–5 зубчиков чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень укропа, соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать ломтиками или кубиками. Чеснок очистить, растереть с солью. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Смешать растительное масло, лимонный сок, добавить чеснок и укроп. Полученной заправкой залить кабачки и выложить на блюдо. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и разложить вокруг кабачков.

Салат из болгарского перца и соленых огурцов

Ингредиенты: *3–4 болгарских перца, 2 соленых огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, зелень укропа, соль по вкусу.*

Перец вымыть, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Огурцы натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарубить.

Все смешать, посолить, добавить сахар, заправить растительным маслом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из болгарского перца и баклажана

Ингредиенты: *5–6 сладких перцев, 1 баклажан среднего размера, 3–4 помидора, 5 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Перец вымыть, удалить сердцевину, нарезать соломкой, посолить и выложить на широкое блюдо.

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и положить поверх перца, оставив несколько штук для украшения готового салата.

Баклажан вымыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, слегка обжарить на 1 столовой ложке растительного масла, остудить и выложить на помидоры. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить, нарезать небольшими кубиками и посыпать ими баклажан.

Смешать майонез с оставшимся растительным маслом и полить им салат.

Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить кружочками помидоров.

Салат из красного перца

Ингредиенты: *4–5 сладких красных перцев, 1/2 стакана риса, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Перец испечь в духовке, остудить, очистить, удалить семена и нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать остыть, смешать с перцем, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Салат из маринованного перца

Ингредиенты: *2 маринованных перца, 4 яйца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 5 столовых ложек майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Маринованный перец и очищенный лук нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и растереть с солью. Все смешать, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и украсить кусочками перца.

Салат из болгарского перца и брынзы

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 100 г брынзы, 2–3 свежих огурца, 4–5 помидоров, 2 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Болгарский перец запечь в духовке, остудить, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Все смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Готовый салат посыпать брынзой, натертой на мелкой терке, и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Винегреты

Винегрет из квашеной капусты и картофеля

Ингредиенты: *1 стакан квашеной капусты, 3–4 клубня картофеля, 2–3 моркови, 2 соленых огурца, 1 небольшая свекла, 1 луковица, 1/2 банки зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарубить кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы нарезать соломкой или небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Все смешать, добавить квашеную капусту, консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Винегрет из помидоров и огурцов

Ингредиенты: *2 свежих помидора, 2 свежих огурца, 2 клубня картофеля, 1 небольшая свекла, 1 морковь, 1 небольшая репа, 1 яблоко, 1/4 стакана растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, сок половины лимона, 2–3 чайные ложки сахарного сиропа, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Репу вымыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, добавить 2–3 чайные ложки воды, влить растительное масло и тушить на небольшом огне в течение 10 минут. Затем остудить и выложить в миску.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Все смешать, оставив несколько долек

помидора и кружочков огурцов для украшения готового блюда, посолить, добавить сахарный сироп, влить лимонный сок и заправить сметаной.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить дольками помидоров и кружочками огурца.

Винегрет из ревеня

Ингредиенты: *3–4 корня ревеня, 2–3 клубня картофеля, 2 соленых или свежих огурца, 2 луковицы, 1 морковь, 1 свекла, 1 стакан фасоли, 1 стакан квашеной капусты, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки сока ревеня, зелень укропа, сахар, перец и соль по вкусу.*

Ревень вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой, выложить в кастрюлю, залить водой, потушить и остудить. Фасоль замочить на 2–3 часа, чтобы она набухла, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Все смешать, добавить сахар, посолить, поперчить, залить соком ревеня и заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из цикория

Ингредиенты: *300 г корней цикория, 5 яиц, 1 большое яблоко, 2 соленых огурца, 2 болгарских перца, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 3–4 столовые ложки растительного масла, сок 1 лимона, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Корни цикория очистить, вымыть и нарезать кружочками. Огурцы нарезать соломкой или небольшими кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Болгарский перец вымыть, разрезать вдоль на половинки, удалить сердцевину и нарезать мякоть соломкой.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать кубиками или ломтиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением лимонного сока.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Винегрет из фасоли и яблок

Ингредиенты: *1 стакан фасоли, 2 яблока, 4 клубня картофеля среднего размера, 3–4 моркови, 2 свеклы, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, зелень петрушки и укропа, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.*

Фасоль замочить на 5–7 часов, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мякоть тонкими ломтиками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой.

Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кусочками. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить сахар, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Винегрет из фасоли

Ингредиенты: *2 клубня картофеля, 1 свекла, 1/2 стакана фасоли, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки растительного масла, листья зеленого салата, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Фасоль замочить на 5–7 часов, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Огурец нарезать тонкой соломкой или маленькими кубиками. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить листьями салата.

Винегрет из консервированной кукурузы

Ингредиенты: *2 моркови, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 1/2 банки консервированной кукурузы, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированную кукурузу, сахар, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Винегрет из листьев подорожника

Ингредиенты: *10–15 листьев подорожника, 1 морковь, 2 свеклы, 1/2 стакана квашеной капусты, 3 соленых огурца, 2 яблока, 4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Листья подорожника вымыть, просушить и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все смешать, посолить и заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Винегрет из шампиньонов

Ингредиенты: *300 г свежих шампиньонов, 4 помидора, 1 луковица, 3 моркови, 1 яблоко, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка яблочного сока, 1 столовая ложка грибного отвара, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Шампиньоны вымыть, очистить от кожицы, разрезать на несколько частей, выложить в глубокую сковороду и тушить на оливковом масле до готовности, после чего остудить.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Все смешать, оставив несколько долек помидора и ломтиков яблок для украшения готового блюда, добавить сахар, посолить.

Для приготовления заправки в грибной отвар влить яблочный сок, добавить майонез с горчицей, взбить все до образования однородной массы. Полученным соусом заправить винегрет.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки, дольками помидора и ломтиками яблока.

Винегрет из грибов

Ингредиенты: *100 г соленых грибов, 3 клубня картофеля, 1 свекла, 1 морковь, 1 луковица, 100 г квашеной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1–2 чайные ложки сахара, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Грибы помыть и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар и заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из мяса

Ингредиенты: *200 г отварного мяса, 3–4 клубня картофеля, 1 свекла, 2–3 соленых огурца, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и

майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками укропа.

Винегрет из морской капусты

Ингредиенты: *3 клубня картофеля, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1 свекла, 1 луковица, 1 банка консервированной морской капусты, 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой или небольшими кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить.

Все смешать, добавить консервированную морскую капусту, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Винегрет из макруруса

Ингредиенты: *300 г макруруса, 2–3 клубня картофеля, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1 небольшая свекла, 1/2 банки майонеза, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Макруруса вымыть, выпотрошить, очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением лаврового листа и перца. Затем бульон слить, рыбу остудить и разделать, отделив мякоть от костей, оставить несколько кусочков для украшения готового блюда.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой или небольшими кубиками, отложив часть для украшения. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить соломкой из огурцов и кусочками рыбы.

Винегрет из копченой рыбы

Ингредиенты: *1 копченая рыба среднего размера, 2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 1 соленый огурец, 2–3 клубня картофеля, 50 г квашеной капусты, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка сахара, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, сахар, перец и соль по вкусу.*

Рыбу выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурец нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар и заправить майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить веточками петрушки и укропа.

Винегрет из сардин

Ингредиенты: *3 свежие сардины, 2 луковицы, 3 клубня картофеля, 1–2 моркови, 1–2 соленых огурца, 1 свекла, 2 столовые ложки квашеной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Рыбу вымыть, выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и положить на 30 минут в уксус.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы нарезать тонкой соломкой или кружочками. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Винегрет из хека

Ингредиенты: *300 г филе хека, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 1 небольшая морковь, 1 соленый огурец, 1 корень петрушки, 1/2 банки майонеза, 1–2 лавровых листа, зелень укропа, 5 горошин черного перца и соль по вкусу.*

Филе хека отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив лавровый лист, перец, очищенный и нарезанный соломкой корень петрушки.

Готовое филе вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке. Огурец нарезать тонкой соломкой или небольшими кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из соленой сельди

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 5–6 клубней картофеля, 1 морковь, 1 маленькая свекла, 2 соленых огурца, 2 яйца, 4 столовые ложки растительного масла или майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.*

Сельдь вымачивать в холодной кипяченой воде в течение 5–6 часов. Затем выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить от кожи и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой или маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и мелко нарезать. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом или майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из сельди с соусом из томатной пасты

Ингредиенты: *2 свежие сельди, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 1 соленый огурец, 1 помидор, 1 морковь, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка томатной пасты, зеленый лук, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Рыбу вымыть, выпотрошить, удалить хвост и голову, очистить от кожи, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

Помидор вымыть и нарезать небольшими дольками. Огурец нарезать тонкой соломкой или кубиками.

Все смешать, посолить, поперчить, добавить консервированный зеленый горошек.

Для приготовления заправки в сметану добавить майонез, томатную пасту и тщательно перемешать. Полученным соусом заправить винегрет.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Винегрет из мидий

Ингредиенты: *100 г мидий, 4 моркови, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 свекла, 1 стакан квашеной капусты, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1–2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, зелень укропа, соль по вкусу.*

Мидии варить в течение 15–20 минут в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и перца, затем откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть уксусом.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить и заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко

нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из кальмаров

Ингредиенты: *400 г кальмаров, 3 клубня картофеля, 1 свекла среднего размера, 1 небольшая морковь, 1 соленый или маринованный огурец, 1 стакан квашеной капусты, 1 небольшая луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1–2 чайные ложки сахара, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Кальмары обдать кипятком, очистить от пленок, удалить стержень и варить их в подсоленной воде в течение 5–7 минут. Затем остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Огурец нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить.

Для приготовления заправки в растительное масло влить уксус, добавить сахар, перец и хорошо взбить до полного растворения сахара. Получившимся соусом заправить винегрет.

Готовый винегрет перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Винегрет из яблок

Ингредиенты: *3–4 яблока, 3–4 клубня картофеля, 2–3 моркови, 2 соленых огурца, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1–2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1–2 чайные ложки сахара, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и также нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой или мелкими кубиками. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки в растительное масло влить уксус, добавить горчицу и сахар. Тщательно перемешать до полного растворения сахара. Полученным соусом заправить винегрет.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко

нарубленной зеленью укропа.

Винегрет из фруктов

Ингредиенты: *4 небольших клубня картофеля, 1 морковь, 1 свежий огурец, 1 корень сельдерея, 1 некрупное яблоко, 1 груша, 1 мандарин, 1 апельсин, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, листья зеленого салата, 1 лимон, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке. Огурец вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой или мелкими кубиками. Сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Листья салата вымыть, просушить и мелко нарубить.

Яблоко и грушу вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими ломтиками, отложив часть для украшения готового блюда. Апельсин и мандарин очистить от кожуры, разделить на дольки, несколько штук оставить для украшения, а остальные разрезать на 2–4 части.

Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, сахар, посолить, влить лимонный сок и заправить майонезом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить дольками фруктов.

Салаты из мяса

Салаты из говядины и телятины

Салат из говядины и зеленого салата

Ингредиенты: *200 г жареной говядины, 300 г зеленого салата, 3 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 1/2 банки майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Листья салата вымыть, просушить и мелко нарубить. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать соломкой. Все продукты смешать, посолить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью укропа, украсить кусочками огурца и мяса.

Салат из говядины и овощей

Ингредиенты: *100 г жареной говядины, 1 клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 яйца, 1 морковь, 1 небольшое маринованное яблоко, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого хрена, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать кусочками или тонкими ломтиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы и яблоко нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на средней терке или мелко нарубить. Все смешать, посолить и поперчить.

Лук очистить, нашинковать, соединить со сметаной, добавить хрен и перемешать.

Овощную массу выложить на блюдо, залить полученным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из говядины и помидоров

Ингредиенты: *200 г отварной нежирной говядины, 5 помидоров среднего размера, 2 свежих огурца, 3 луковицы, 1/2 стакана сметаны, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать

дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, поперчить, посолить, заправить сметаной.

Перед подачей к столу можно украсить салат дольками помидора и кружочками огурца.

Салат из говядины и картофеля

Ингредиенты: *300 г отварной нежирной говядины, 2–3 клубня картофеля, 2–3 соленых огурца, 2–3 яблока, 3 яйца, 1 луковица, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 3/4 банки майонеза, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Отварную говядину нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками.

Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить половиной майонеза.

Готовый салат выложить в салатницу, залить остатками майонеза, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить нарезанным ломтиками или кружочками лимоном.

Салат из говядины и огурцов

Ингредиенты: *300 г отварной нежирной говядины, 4 соленых огурца, 4 яйца, 2 клубня картофеля, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать полосками. Огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и также нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, горчицу, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из говядины и редьки

Ингредиенты: *100 г отварной нежирной говядины, 2 редьки среднего размера, 1 небольшая луковица, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Редьку очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Все смешать, добавить большую часть орехов, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, украсить оставшимися орехами.

Салат из говядины и грибов

Ингредиенты: *200 г отварной говядины, 10 белых грибов, 6 маринованных огурцов, 3 луковицы, 6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки огуречного маринада, рубленая зелень укропа, соль по вкусу.*

Говядину нарезать небольшими кусочками. Белые грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Лук очистить и нарезать кубиками. Маринованные огурцы нарезать тонкой соломкой. Все смешать, добавить 1 столовую ложку растительного масла и огуречный маринад, оставить на 1 час.

Затем добавить оставшееся растительное масло. Посолить и поставить в холодильник еще на 1 час.

Перед подачей к столу посыпать готовый салат зеленью укропа.

Салат из говядины и яблок

Ингредиенты: *400 г жареной говядины, 4–5 яблок среднего размера, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1 большой апельсин, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками или полосками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и измельчить. Лук очистить и мелко нарубить. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую из них на 3–4 части. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарезать. Чтобы они не потемнели, сразу же смешать их с луком и апельсином.

Все продукты соединить, добавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и оставшимися зеленым горошком и сливами.

Салат из говядины с французским соусом

Ингредиенты: *300 г отварной нежирной говядины, 4–5 свежих помидоров, 4–5 клубней картофеля, белки 3 вареных яиц, 1 небольшая луковица, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Для соуса: *4 столовые ложки кукурузного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, желтки 3 вареных яиц, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца, зелень укропа, 2 чайные ложки каперсов, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кубиками или полосками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и мелко нарубить.

На широкое блюдо выложить слой помидоров, посолить, поперчить, сверху посыпать луком и уложить ровным слоем мясо. Затем выложить картофель.

Для приготовления соуса желтки натереть на мелкой терке или размять вилкой.

Зелень укропа вымыть, просушить, мелко нарубить и добавить к желткам.

Затем добавить горчицу, свежемолотый черный перец, каперсы, посолить, залить кукурузным маслом, уксусом и мешать до образования однородной массы. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленными яичными белками и украсить веточками петрушки.

Салат из говядины и сыра

Ингредиенты: *300 г отварной нежирной говядины, 200 г сыра твердых сортов, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 6–8 маринованных слив, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Маринованные сливы нарезать кубиками, оставить несколько штук для украшения. Все смешать, добавить большую часть консервированного зеленого горошка, посолить, заправить майонезом.

Салат из говядины, окорока и языка

Ингредиенты: *200 г отварной нежирной говядины, 100 г окорока, 100 г отварного языка, 1 клубень картофеля, 1 небольшая свекла, 1 небольшой соленый огурец, 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Говядину, окорок и язык нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и одно нарезать кубиками, а другое – кружочками для украшения. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить салат мелко нарубленной зеленью петрушки и кружочками яйца.

Салат из говядины, телятины и свинины

Ингредиенты: *200 г отварной нежирной говядины, 200 г отварной нежирной свинины, 200 г отварной нежирной телятины, 2 луковицы среднего размера, 4–5 соленых огурцов, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, мелко нарубить. Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Все смешать, посолить, поперчить.

Растительное масло смешать со сметаной и горчицей. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из телятины и помидоров

Ингредиенты: *300 г вареной телятины, 4 помидора, 3 луковицы, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо нарезать тонкими ломтиками или соломкой, залить половиной майонеза и выдержать в холодильнике в течение 1 часа.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять с них кожицу, разрезать на половинки, слегка отжать сок и нарезать мякоть ломтиками.

Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить оставшимся майонезом.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками, перед подачей к столу украсить ими салат и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из телятины и картофеля

Ингредиенты: *500 г жареной телятины, 4 клубня картофеля среднего размера, 1 небольшое яблоко, 2 яйца, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо нарубить небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке. Чтобы кусочки яблока не потемнели, их следует сбрызнуть уксусом. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить.

Растительное масло смешать с майонезом и горчицей. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из телятины и риса

Ингредиенты: *300 г отварной телятины, 1 стакан риса, 1 апельсин, 1 яйцо, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 столовой ложки муки, сахар и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы дать стечь воде, и оставить остывать, после чего смешать с мясом.

Яйцо разбить, отделить желток от белка. К желтку добавить соль, горчицу, сахар и уксус, взбить миксером, постепенно вливая растительное масло.

Апельсин разрезать пополам, отжать сок из одной половины и разбавить его водой в пропорции 1 : 7. Добавить муку, размешать, поставить на огонь, вскипятить, остудить и добавить майонез. Желтковую и апельсиновую массы перемешать и заправить полученным соусом мясо с рисом.

Готовый салат украсить дольками апельсина. Прежде чем

подавать салат к столу, поставить его на некоторое время в холодильник.

Салат из телятины и макарон

Ингредиенты: *200 г вареной телятины, 1 стакан средних по размеру макарон, 2 яйца, 2–3 помидора, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.*

Телятину нарезать небольшими кусочками. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Все смешать, посолить, заправить сметаной, смешанной с хреном.

Перед подачей к столу украсить нарезанными кружочками помидорами.

Салаты из свинины

Салат из свинины и овощей

Ингредиенты: *400 г отварной нежирной свинины, 5–6 клубней картофеля среднего размера, 2–3 свежих огурца, 2 некрупные моркови, 2–3 небольших яблока, 2–3 яйца, 1 стакан сметаны, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, сахар, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками или соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар, заправить сметаной.

Листья салата вымыть, просушить и уложить на дно широкого блюда. Сверху выложить готовый салат. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из свинины и огурцов

Ингредиенты: *300 г тушеной свинины, 3 свежих огурца, 2 соленых огурца, 2–3 клубня картофеля, 4 яйца, 1 банка майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Свежие огурцы вымыть, очистить от кожицы и вместе с солеными нарезать тонкой соломкой.

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все смешать, добавить горчицу, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из свинины и сельди

Ингредиенты: *300 г вареного свиного нежирного мяса, филе 1/2 сельди, 3 небольших клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3 небольших яблока, 2 яйца, 2 помидора, листья зеленого салата, зелень петрушки, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо и филе сельди нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарубить.

Огурцы нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Листья салата вымыть, просушить, выстелить ими дно широкого блюда. Сверху положить салат, посыпать его мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить кружочками помидоров.

Салат из свинины и курицы

Ингредиенты: *300 г жареной свинины, 100 г жареной курицы, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 небольшая свекла, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки квашеной капусты, 8 маринованных слив, зеленый лук, соль по вкусу.*

Свинину и курицу мелко нарезать. Лук очистить и нарубить. Огурец нарезать соломкой. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить сметаной.

Готовый салат выложить горкой на середину широкого блюда, вокруг разместить квашеную капусту, посыпать все мелко нарубленным зеленым луком и украсить маринованными сливами.

Салат из свинины с красным молотым перцем

Ингредиенты: *300 г нежирной вареной свинины, 3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 банка майонеза, сок половины лимона, зелень кинзы, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Огурец нарезать соломкой. Все смешать, посолить.

Майонез соединить с перцем, добавить лимонный сок и полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками кинзы.

Салат из свинины и картофеля

Ингредиенты: *200 г отварной нежирной свинины, 4–5 клубней картофеля, 2 соленых огурца, зеленый салат, 1/2 банки майонеза, 1–2 чайные ложки 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать соломкой.

Все смешать, посолить, добавить уксус и заправить майонезом.

Готовый салат украсить нарезанными тонкой соломкой листьями салата.

Салат из свинины и абрикосов

Ингредиенты: *200 г отварной или жареной нежирной свинины, 1 стакан абрикосов, 200 г квашеной капусты, 2 столовые ложки гранатового сока, 1/2 банки майонеза, 1/2 стакана взбитых сливок, 1 лимон, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками.

Абрикосы вымыть, мелко нарезать, предварительно удалив из них косточки. Квашеную капусту измельчить. Все смешать, полить гранатовым соком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат выложить в салатницу, залить взбитыми сливками и украсить нарезанным ломтиками лимоном.

Салат из свинины и грибов

Ингредиенты: *100 г отварного мяса, 100 г соленых грибов, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1/3 банки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и нарезать соломкой.

Картофель вымыть, отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками.

Лук очистить, одну половину мелко нарубить, а другую нарезать тонкими полукольцами для украшения. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить полукольцами лука.

Салат из буженины и рыбы

Ингредиенты: *200 г буженины, 100 г филе рыбы горячего копчения, 4 клубня картофеля, 2 маринованных огурца, 2 столовые ложки мелко нарезанных маринованных грибов, 1 луковица, 4–5 грецких ореха, 1 столовая ложка тертой брынзы, сок 1/4 лимона, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Буженину нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Филе рыбы нарезать соломкой, огурцы – маленькими кубиками. Лук очистить, мелко нарубить. Все смешать, добавить брынзу, грибы, размолотые ядра грецких орехов, сбрызнуть уксусом и лимонным соком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки.

Салат из буженины и картофеля

Ингредиенты: *200 г буженины, 5 клубней картофеля среднего размера, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Буженину нарезать кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками или ломтиками.

Лук очистить, мелко нарубить. Соленые огурцы нарезать соломкой или кубиками.

Соединить растительное масло, уксус и горчицу и мешать до образования однородной массы, добавить перец и соль. Все продукты соединить, заправить приготовленным соусом и

тщательно перемешать.

Готовый салат перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из буженины и сыра

Ингредиенты: *300 г буженины, 200 г сыра твердых сортов, 2 помидора, 3 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Буженину нарезать полосками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками.

Все продукты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать.

Готовый салат перед подачей к столу украсить кружочками помидоров и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салаты из баранины

Салат из баранины и болгарского перца

Ингредиенты: *300 г жареной баранины, 3 болгарских перца, 3 помидора, 1 свежий огурец, 1 луковица, 1 яйцо, 4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать тонкой соломкой. Перец вымыть, удалить сердцевину и также нарезать тонкой соломкой.

Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать небольшими дольками. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить кружочками или дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из баранины и свеклы

Ингредиенты: *300 г отварной баранины, 1 свекла, 3 соленых огурца, 1 корень хрена среднего размера, 1/2 стакана простокваши, зеленый лук, сахар и соль по вкусу.*

Мясо мелко нарезать. Сырую свеклу вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Корень хрена очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Все смешать, добавить сахар, посолить и заправить

простоквашей.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Салат из баранины и гороха

Ингредиенты: *200 г отварной баранины, 1 стакан гороха, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Горох замочить в холодной воде на 3–4 часа, чтобы он набух. Затем отварить и оставить остывать. Мясо нарезать небольшими кубиками. Соленые огурцы очистить от кожицы и также нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из баранины и консервированной фасоли

Ингредиенты: *200 г отварной баранины, 1 банка консервированной фасоли, 2 помидора, 50 г сыра, 1 банка майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кубиками, консервированную фасоль – небольшими кусочками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из баранины и консервированной свеклы

Ингредиенты: *300 г отварной или жареной баранины, 200 г консервированной свеклы, 3 яблока, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Все смешать, добавить свеклу, посолить, заправить сметаной.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из баранины и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты: *200 г жареной баранины, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 2 столовые ложки томатного сока, зеленый лук, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать тонкой соломкой. Маринованные огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, помыть и нарезать полукольцами. Все смешать, оставив несколько кружочков огурца для украшения, добавить большую часть консервированного зеленого горошка.

Для приготовления заправки чеснок очистить и растереть с солью, добавить уксус, томатный сок, растительное масло, перец и все хорошо размешать. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком, украсить кружочками огурца и зеленым горошком.

Салат из баранины и консервированных помидоров

Ингредиенты: *200 г отварной баранины, 5–6 консервированных помидоров, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, маринованный виноград, зелень кинзы, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Помидоры очистить от кожицы и мелко нарезать. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, помыть и нарезать кольцами. Все смешать, посыпать сахаром, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый салат украсить маринованным виноградом и мелко нарубленной зеленью кинзы.

Салат из баранины и яиц

Ингредиенты: *400 г отварной баранины, 4 яйца, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, зелень укропа, сахар и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, помыть и нарезать кольцами.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Все смешать, добавить сахар, посолить, заправить майонезом и сметаной. Поставить на 40 минут в холодильник.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной

зеленью укропа.

Салат из баранины и маринованного винограда

Ингредиенты: *200 г жареной баранины, 1 стакан маринованного винограда, 200 г квашеной капусты, 1 небольшая луковица, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, сахар, перец и соль по вкусу.*

Жареную баранину измельчить. Квашеную капусту мелко нарезать. Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Виноград разрезать на половинки и очистить от косточек. Все смешать, посыпать сахаром, посолить, поперчить и заправить растительным маслом. Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из баранины и редьки (1-й вариант)

Ингредиенты: *400 г отварной баранины, 2 редьки среднего размера, 2 яйца, 1 луковица, 1 банка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки или кинзы, специи и соль по вкусу.*

Вареное мясо нарезать небольшими кусочками, выложить в большую миску и посыпать специями. Редьку очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом и растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки или кинзы.

Салат из баранины и редьки (2-й вариант)

Ингредиенты: *300 г отварной баранины, 2 редьки, 3 луковицы среднего размера, 1/2 стакана майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 1/4 граната, 1 яйцо, 1 чайная ложка аджики, зелень укропа, петрушки и кинзы, перец и соль по вкусу.*

Вареное мясо нарезать соломкой. Редьку очистить от кожицы, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, помыть, нарезать кольцами, выложить на сковороду и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Затем масло слить, лук остудить и выложить в миску с мясом и редькой. Все поперчить, посолить, добавить аджику, перемешать и выложить горкой в салатницу. Сверху полить майонезом.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Перед подачей к столу готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и кинзы, украсить яйцом и зернами зрелого граната.

Салат из баранины и яблок

Ингредиенты: *300 г жареной баранины, 3 кислых яблока, 3 яйца, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, зеленый лук, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить от кожицы и также нарезать небольшими кубиками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Лук очистить и мелко нарезать. Все смешать.

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке, растереть с солью и перцем и смешать с майонезом. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком и украсить веточками укропа.

Салат из баранины и чернослива

Ингредиенты: *200 г отварной баранины, 1 стакан чернослива, 200 г квашеной капусты, 2 штуки моркови, 1 яблоко, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка меда.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Квашеную капусту измельчить. Свежую морковь и яблоко вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чернослив замочить в горячей воде на 15 минут, дать набухнуть, затем мелко нарезать, предварительно удалив из него косточки. Все смешать, заправить медом и растительным маслом.

Салаты из мяса птицы

Салат из курицы и овощей

Ингредиенты: *200 г отварной курицы, 6 клубней картофеля, 3 штуки моркови, 2 луковицы, 1–2 маринованных огурца, 3 яйца, 2 яблока, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы разделить на небольшие кусочки. Картофель и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Огурцы нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, поперчить, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки.

Салат из курицы, лука и чеснока

Ингредиенты: *курица среднего размера, 4 луковицы, 5–6 зубчиков чеснока, 1 стакан ядер грецких орехов, 2 стакана сметаны, 1 столовая ложка маргарина, 3–4 лавровых листа, 1 чайная ложка муки, зелень укропа, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.*

Курицу выпотрошить, опалить, разрубить на небольшие куски и каждый натереть солью. Затем обжарить на разогретом маргарине с обеих сторон, сложить в кастрюлю и добавить горячую воду или бульон, так чтобы курица была только покрыта жидкостью. Тушить на слабом огне до полуготовности.

Лук очистить, помыть, мелко нарезать и поджарить на маргарине, который остался после обжаривания курицы, затем выложить в кастрюлю. Чеснок очистить и мелко нарубить. Зелень укропа вымыть, просушить, мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить перец, лавровый лист.

Орехи пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю. Когда все вновь закипит, добавить сметану. Тушить до готовности, постоянно помешивая. За 5 минут до окончания тушения добавить муку, разведенную в стакане холодной воды, снова довести все до кипения и снять с огня.

Перед подачей к столу остудить.

Салат из курицы и капусты

Ингредиенты: *200 г филе отварной курицы, 1/2 вилка капусты, 2 яблока, 1 средний по размеру корень сельдерея, 1 морковь, 1/3 стакана зеленого горошка, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.*

Филе отварной курицы нарезать соломкой. Капусту нашинковать. Морковь и сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Тертый хрен заправить уксусом. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, сахар, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

Готовый салат полить сметаной.

Салат из курицы и огурцов (1-й вариант)

Ингредиенты: *200 г вареного мяса птицы, 2–3 свежих огурца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из курицы и огурцов (2-й вариант)

Ингредиенты: *400 г мяса отварной курицы, 3–4 маринованных огурца, 3–4 клубня картофеля, 3 яйца, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать тонкими полосками или разделить руками на волокна.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все смешать.

В майонез выложить томатную пасту, добавить лимонный сок, сахар, посолить и поперчить. Все тщательно перемешать до образования однородной массы.

Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить зеленым горошком.

Салат из курицы и моркови

Ингредиенты: *200–300 г отварного куриного мяса, 1–2 штуки*

моркови среднего размера, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и измельчить. Все продукты соединить, добавить большую часть консервированного зеленого горошка, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить оставшимся горошком.

Салат из курицы и картофеля (1-й вариант)

Ингредиенты: *100 г куриного мяса, 2–3 клубня картофеля, 1–2 свежих огурца, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, 1/3 стакана консервированного зеленого горошка, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Куриное мясо пропустить через мясорубку, сделать небольшие фрикадельки и отварить их в подсоленной воде. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и также нарезать кубиками.

Все овощи смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить на широкое блюдо. Сверху положить готовые фрикадельки.

Салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить консервированным зеленым горошком.

Салат из курицы и картофеля (2-й вариант)

Ингредиенты: *1/2 курицы, 3–4 клубня картофеля среднего размера, 1 соленый огурец, 1 стакан сметаны, зелень укропа и петрушки, маринованные фрукты и клюква, перец и соль по вкусу.*

Курицу вымыть, отварить в подсоленной воде, мясо отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Огурец очистить от кожицы и нарезать соломкой. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа, кусочками маринованных фруктов и клюквой.

Салат из курицы и картофеля (3-й вариант)

Ингредиенты: *300–400 г куриного мяса, 3 клубня картофеля, 2–3 огурца, 2 яйца, листья зеленого салата, 1 столовая ложка маргарина, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками и обжарить до готовности на маргарине. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, просушить и нашинковать. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить дольками вареных яиц, дольками огурцов и целыми листьями салата.

Салат из курицы и цветной капусты

Ингредиенты: *300 г курицы, 1 кочан цветной капусты, 1 морковь, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Курицу отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать маленькими кусочками. Капусту нашинковать и отварить. Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить консервированным зеленым горошком.

Салат из курицы и винограда

Ингредиенты: *тушка курицы среднего размера, 1 небольшая гроздь темного винограда, 2–3 корня сельдерея, 1/2 банки майонеза, сок 1 лимона, зеленый лук, 1 столовая ложка молотых фисташек, несколько листиков мяты или мелиссы, зеленый салат, соль по вкусу.*

Тушку курицы разделить на несколько частей, посолить и уложить в кастрюлю с водой. Варить до готовности, затем вынуть из бульона, остудить, отделить мясо от костей и нарезать мясо небольшими кусочками. Сельдерей очистить, вымыть, нарубить, добавить к мясу и сбрызнуть лимонным соком. Виноград вымыть, отделить от плодоножек, отложить несколько ягод для украшения, остальные разрезать на половинки, удалить косточки и выложить в мясо. Листики мяты или мелиссы вымыть, просушить и мелко нарубить. Затем смешать их с фисташками, добавить в майонез и полученной смесью заправить салат. Все

поставить в холодильник на 1 час.

Перед подачей к столу украсить листьями салата, перьями лука и целыми ягодами винограда.

Салат из курицы и консервированной стручковой фасоли

Ингредиенты: *200 г отварной курицы, 1/2 стакана консервированной стручковой фасоли, 2 клубня картофеля, 1–2 огурца, 2 яйца, 1 помидор, 1/2 банки майонеза, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы мелко нарубить. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Листья салата вымыть, просушить и нарезать соломкой. Стручки консервированной фасоли разрезать на 2–3 части каждый.

Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из курицы и грибов (1-й вариант)

Ингредиенты: *100 г отварной курицы, 1 стакан маринованных или соленых грибов, 1 стакан средних по размеру макарон, 2 помидора, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо отварной курицы нарезать маленькими кусочками. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и оставить остывать. Грибы помыть и нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из курицы и грибов (2-й вариант)

Ингредиенты: *тушка курицы среднего размера, 500 г шампиньонов, 4–5 корней сельдерея, 3–4 соленых огурца, 4 столовые ложки майонеза, сок 1 лимона, 2 столовые ложки*

топленого масла, 2 столовые ложки тертого хрена, листья зеленого салата, 1–2 чайные ложки сахара, перец красный молотый на кончике ножа, соль по вкусу.

Тушку курицы варить в подсоленной воде до готовности, мясо отделить от костей, нарезать кусочками, посыпать перцем, посолить и слегка обжарить на топленом масле. Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать кубиками и обжарить на масле, оставшемся после жарки курицы.

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать соломкой. Огурцы нарезать небольшими кусочками. Все смешать.

В майонез добавить лимонный сок, хрен, сахар и соль. Полученным соусом заправить салат.

Перед подачей к столу украсить нарезанными тонкой соломкой листьями салата.

Салат из курицы и цветной капусты

Ингредиенты: *300 г филе курицы, 100 г цветной капусты, 3–4 клубня картофеля, 1–2 огурца, 2 помидора, 1/2 стакана зеленого консервированного горошка, мясное желе, 1 банка майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Филе курицы отварить или пожарить, нарезать небольшими кусочками. Капусту разделить на кочешки, варить в течение 15 минут в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат украсить мясным желе, зеленым горошком и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из курицы и риса

Ингредиенты: *300 г мяса отварной или жареной курицы, 1 стакан сырого риса, 2 стакана куриного бульона, 1 столовая ложка маргарина или растительного масла, 3–4 стебля лука-порея, 2 яблока, 1 яйцо, 1 корень сельдерея среднего размера, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Лук-порей вымыть, мелко нарубить, выложить на сковороду и обжарить на

маргарине или растительном масле.

Рис варить в подсоленной воде до полуготовности, затем слить воду, добавить бульон и варить до готовности. Откинуть готовый рис на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить и добавить к луку.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сразу смешать с луком и рисом, чтобы не потемнели. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и мелко нарезать, оставив половинку для украшения салата. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить ломтиками яйца.

Салат из курицы и сыра

Ингредиенты: *200–300 г жареного куриного филе, 250 г сыра, 100 г маринованных грибов, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана сливок, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.*

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Грибы помыть, отделить несколько шляпок для украшения салата, оставшиеся грибы разрезать на несколько частей.

Все смешать, добавить большую часть консервированного зеленого горошка.

Сливки взбить, добавить в них соль, тертый хрен и заправить этим соусом приготовленные продукты.

Перед подачей к столу украсить салат шляпками маринованных грибов и зеленым горошком.

Салат из курицы и грецких орехов

Ингредиенты: *300 г мяса отварной курицы, 10–15 ядер грецких орехов, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 3 столовые ложки вишневого сока, 1/2 банки майонеза, несколько вишен, сахар и соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать кубиками. Яблоки и корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Ядра грецких орехов измельчить ножом или истолочь в ступке. Все смешать, добавить сахар, посолить, заправить майонезом и вишневым соком.

Готовый салат украсить ягодами вишни.

Салат из курицы и яблок (1-й вариант)

Ингредиенты: *300 г мяса отварной или жареной курицы, 2–3 клубня картофеля, 2–3 свежих или консервированных яблока, 1 стакан стручковой консервированной фасоли, 3/4 стакана консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны или майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками или ломтиками. Фасоль мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить консервированный зеленый горошек, заправить сметаной или майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из курицы и яблок (2-й вариант)

Ингредиенты: *300 г мяса отварной курицы, 1–2 консервированных яблока, 1–2 клубня картофеля, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана зеленого горошка, 1 банка майонеза, соль по вкусу.*

Мясо отварной курицы нарезать тонкими ломтиками. Из яблок вынуть сердцевину и нарезать их небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, добавить сыр, заправить майонезом.

Готовый салат украсить зеленым горошком.

Салат из курицы и ветчины

Ингредиенты: *400 г вареного мяса курицы, 100 г ветчины, 2–3 яблока среднего размера, 1 большой апельсин, 2–3 свежих огурца, 2–3 столовые ложки натертого сыра, 1/2 банки майонеза, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать соломкой, ветчину – небольшими кусочками. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую из них на 2–3 части. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Чтобы они не потемнели, их следует сразу же смешать с апельсином. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Все смешать,

посолить, поперчить, заправить сметаной и майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать сыром и украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из курицы с овощами и яйцами

Ингредиенты: *300 г вареного куриного мяса, 2–3 клубня картофеля, 2–3 соленых огурца, 2–3 штуки моркови, 2 яйца, 3 столовые ложки зеленого консервированного горошка, 1/2 банки майонеза, несколько консервированных слив без косточек, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Мясо нарезать мелкими кубиками. Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и одно из них мелко нарубить. Все смешать, посолить, добавить зеленый горошек, заправить майонезом.

Готовый салат украсить натертым на крупной терке оставшимся яйцом и консервированными сливами.

Салат из курицы и кабачков

Ингредиенты: *300 г мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 2 яйца, зелень петрушки, 1/2 стакана консервированного горошка, соль по вкусу.*

Для соуса: *2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.*

Мясо отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кусочками. Консервированные кабачки нарезать кубиками. Все смешать.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и разрезать на 4 дольки каждое.

Для приготовления соуса смешать сметану и майонез, добавить соль, сахар, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки. Полученным соусом заправить мясо с кабачками.

В салатницу выложить сначала дольки яйца, на них положить приготовленный салат. Украсить его горошком и веточками петрушки.

Салат из цыпленка и грибов

Ингредиенты: *150 г филе цыпленка, 150 г свежих грибов, 50 г сыра, 1 помидор, 1 корень сельдерея, 3–4 каперса, 1 банка майонеза,*

соль по вкусу.

Филе цыпленка отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарубить. Грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить каперсы, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат украсить нарезанным кружочками помидором.

Салат из индейки и овощей

Ингредиенты: *100 г жареного мяса индейки, 2 клубня картофеля среднего размера, 2–3 свежих или консервированных помидора, 1 небольшой корень сельдерея, 2 яйца, 1–2 небольших яблока, 1–2 столовые ложки лимонного или яблочного сока, 4–5 листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Мясо индейки нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть их лимонным или яблочным соком и поставить мариноваться в холодильник на 1 час.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сразу же, чтобы они не потемнели, смешать с сельдереем. Все соединить, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Листья салата вымыть, просушить и выложить на широкое блюдо. Сверху выложить горкой готовый салат.

Салат из индейки и сои

Ингредиенты: *300 г копченого мяса индейки, 200–300 г ростков сои, 1 кочан салата среднего размера, 1 пучок редиса, 2 столовые ложки винного уксуса, 1/2 стакана оливкового масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, сахар, перец и соль по вкусу.*

Мясо индейки нарезать небольшими кусочками. Сою хорошо промыть в холодной воде и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Кочан салата разобрать на листья, вымыть, просушить и крупно нарезать. Редис вымыть, нарезать кружочками. Все соединить, посолить, поперчить, добавить сахар.

Для приготовления заправки смешать винный уксус, оливковое масло, горчицу и зелень петрушки. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить кусочками мяса и зеленым луком.

Салат из дичи и овощей

Ингредиенты: *200 г вареного или жареного мяса дичи, 2–3 клубня картофеля, 2 яблока среднего размера, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 2–3 небольших помидора, 1/2 стакана стручковой фасоли, 1/2 банки зеленого горошка, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками или кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке.

Помидоры вымыть, нарезать маленькими ломтиками. Капусту разделить на кочешки, помыть и варить в подсоленной воде в течение 15 минут.

Готовую капусту откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде, и остудить.

Все смешать, оставив по несколько ломтиков мяса и моркови для украшения салата. Добавить зеленый горошек и нарезанную кусочками фасоль, посолить и поперчить.

В сметану добавить горчицу, тщательно перемешать до образования однородной массы и заправить приготовленным соусом салат.

Перед подачей к столу украсить ломтиками мяса и моркови и веточками петрушки.

Салат из дичи и картофеля

Ингредиенты: *200 г вареного мяса птицы, 2–3 клубня картофеля, 2–3 яблока среднего размера, 2–3 маринованных огурца, 4 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками.

Огурцы вымыть, разрезать на половины, удалить семена и нарезать соломкой. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, 3 яйца мелко нарубить. Оставшееся яйцо разрезать на дольки фигурным ножом.

Подготовленные продукты выложить на блюдо в следующем порядке: сначала ровным слоем картофель, сверху – нарубленные яйца. Рядом разложить горками огурцы, мясо и яблоки. Все полить сметаной, смешанной с горчицей.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить фигурными дольками яйца.

Салаты из мяса кролика

Салат из мяса кролика, огурцов и яблок

Ингредиенты: *300 г вареного мяса кролика, 2–3 соленых огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, 2–3 клубня картофеля, 2–3 яблока, 3 яйца, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 1 лимон, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать некрупными кубиками. Картофель помыть, отварить, очистить, нарезать также кубиками.

Яблоки помыть, очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарубить. Огурцы нарезать соломкой.

Лук очистить и нарубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом. Готовый салат посыпать нарубленной зеленью петрушки и укропа и украсить нарезанным ломтиками лимоном.

Салат из мяса кролика, кабачков и брюквы

Ингредиенты: *500 г жареного мяса кролика, 300 г консервированных кабачков, 100 г маринованной брюквы, 4 яйца, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Кабачки и брюкву мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из мяса кролика и красного стручкового перца

Ингредиенты: *300 г вареного мяса кролика, 100 г красного сладкого стручкового перца, 150 г молодого зеленого горошка, 100 г риса, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка оливкового масла, 30 г горчицы, зелень петрушки и эстрагона, соль по вкусу.*

Мясо нарезать соломкой. Перец вымыть, вынуть сердцевину с семенами, нарезать кольцами. Рис и горошек отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Все ингредиенты соединить, заправить оливковым маслом, смешанным с уксусом, горчицей и солью.

Готовое блюдо выложить в салатницу и посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салаты из мясных продуктов

Салат из ветчины и сельдерея

Ингредиенты: *200 г ветчины, 3–4 корня сельдерея, 1 болгарский перец, 1 небольшая морковь, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки и укропа, перец красный молотый, соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной и растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа и нарезанным соломкой болгарским перцем.

Салат из ветчины и овощей

Ингредиенты: *500 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сметаны, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками или соломкой. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы нарезать маленькими кубиками. Сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать соломкой или кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из ветчины и зеленого лука

Ингредиенты: *300 г ветчины, 300 г зеленого лука, 1 яйцо, 5 столовых ложек тертого сыра, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка тертого хрена, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, соль.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Лук вымыть, просушить и мелко нарубить. Все соединить, добавить зелень петрушки и укропа, горчицу, хрен, посолить, заправить растительным маслом, смешанным с уксусом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать сыром и украсить дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из ветчины и белокочанной капусты

Ингредиенты: *200 г ветчины, 1/4 вилка белокочанной капусты, 2–3 соленых огурца, 2–3 свежих помидора, 3–4 болгарских перца, 1 небольшая луковица, 1/3 стакана риса, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Капусту нашинковать, посолить, перетереть руками до появления сока. Огурцы вымыть, нарезать кубиками или соломкой. Помидоры вымыть и нарезать небольшими дольками. Перцы вымыть, срезать верхушки, удалить сердцевины, не разрезая на половины, и нарезать кольцами. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и обдать холодной водой. Все смешать, посолить, поперчить, добавить горчицу и заправить майонезом. Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из ветчины и цветной капусты

Ингредиенты: *200 г ветчины, 200 г цветной капусты, 1 стакан средних по размеру макарон, 1 небольшая морковь, 1*

небольшой корень сельдерея, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Капусту разделить на кочешки, помыть и варить в подсоленной воде в течение 15 минут, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить.

Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса влить в растительное масло майонез, добавить горчицу, уксус, перемешать до получения однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из ветчины и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты: *300 г ветчины, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1–2 штуки моркови, 1 небольшая луковица, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки.*

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из ветчины и помидоров

Ингредиенты: *200 г ветчины, 8–9 одинаковых по размеру свежих помидоров, 2–3 яйца, 1/2 банки зеленого горошка, 1 банка майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, отрезать часть со стороны плодоножки, удалить ложкой мякоть и немного посолить.

Ветчину мелко нарезать, смешать с 1/2 банки майонеза и зеленым горошком и этой массой наполнить помидоры.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Зелень петрушки вымыть, просушить и мелко нарубить.

Яйца и зелень смешать, выложить на дно широкого блюда ровным слоем и залить оставшимся майонезом. Сверху положить помидоры.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа.

Салат из ветчины и болгарского перца

Ингредиенты: *300 г ветчины, 5 болгарских перцев, 4 небольших помидора, 3–4 яйца, 2 луковицы, 1/2 стакана риса, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, листья зеленого салата, зелень укропа и петрушки, 1 банка майонеза, соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Перцы вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевины и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать небольшими дольками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Листья салата вымыть, просушить и нарезать соломкой.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и остудить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из ветчины и картофеля

Ингредиенты: *400 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 1 маринованный огурец среднего размера, 1 небольшой корень сельдерея, 1 луковица, 1 небольшое яблоко, 100 г листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Ветчину нарезать тонкой соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Сельдерей очистить, вымыть и также нарезать маленькими кубиками.

Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Огурец нарезать тонкой соломкой. Листья салата вымыть, просушить и нашинковать. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками.

Все смешать, посолить, поперчить.

Майонез смешать с горчицей, добавить уксус и хорошо перемешать до образования однородной массы. Полученным

соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из ветчины и фасоли

Ингредиенты: *200 г ветчины, 2 стакана фасоли, 1 луковица, 2 яйца, 6 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, зелень укропа, корица, кориандр, перец и соль по вкусу.*

Ветчину мелко нарезать. Фасоль замочить на 5–7 часов, чтобы она набухла. Затем отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать кусочками. Лук очистить, помыть и нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Все соединить, посолить, поперчить.

Растительное масло смешать с уксусом и специями, немного прокипятить на слабом огне, остудить и полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из ветчины и яиц

Ингредиенты: *300 г ветчины, 4 яйца, 2–3 свежих огурца, 2 помидора, листья зеленого салата, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Ветчину нарезать кубиками или соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать кубиками или соломкой. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Листья салата вымыть, просушить и нашинковать. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из ветчины и маслин

Ингредиенты: *300 г ветчины, 100 г маслин без косточек, 3–4 яйца, 200 г маринованных фруктов, 100 г листьев зеленого салата, 3 столовые ложки измельченных маринованных грибов, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Листья салата вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить грибы, консервированный зеленый горошек, маринованные фрукты и целые маслины, оставив несколько штук для украшения салата, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками зелени, фруктами и маслинами.

Салат из ветчины с белым вином

Ингредиенты: *400 г ветчины, 5 клубней картофеля среднего размера, 2 столовые ложки сухого белого вина, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 6 маслин без косточек, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кубиками или полосками. Картофель вымыть, отварить в мундире, слегка остудить, очистить от кожицы и еще горячим нарезать ломтиками и сразу же полить вином. Маслины и вымытую зелень укропа мелко нарубить. Растительное масло смешать с соком половины лимона. Все продукты соединить, посолить и заправить приготовленным соусом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки, маслинами и дольками лимона.

Салат из ветчины и грибов

Ингредиенты: *300 г ветчины, 300 г маринованных грибов, 5 клубней картофеля, 3 соленых огурца, 2–3 помидора, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки и укропа, сахар, перец и соль по вкусу.*

Ветчину нарезать тонкой соломкой. Грибы помыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Все смешать, посолить и поперчить. Сметану смешать с лимонным соком, добавить сахар, горчицу и тщательно взбить до получения однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из ветчины и риса (1-й вариант)

Ингредиенты: *400 г ветчины, 1 стакан риса, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Зелень нарубить. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и остудить. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить 1/2 банки консервированного зеленого горошка, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить горошком и веточками петрушки.

Салат из ветчины и риса (2-й вариант)

Ингредиенты: *400 г ветчины, 1/2 стакана риса, 3–4 помидора среднего размера, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, сахар, перец и соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и оставить остывать. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками.

Все смешать, оставив несколько долек для украшения, добавить консервированный зеленый горошек, сахар, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и дольками помидоров.

Салат из ветчины и риса (3-й вариант)

Ингредиенты: *200 г ветчины, 3/4 стакана риса, 3 соленых огурца, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, зелень укропа, кориандр, соль по вкусу.*

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и остудить. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Все смешать, добавить кориандр, посолить, полить уксусом и заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Салаты из субпродуктов

Салат из говяжьей печени и грибов

Ингредиенты: *200 г говяжьей печени, 1 стакан сухих грибов, 3 яйца, 2 небольшие моркови, 1 луковица, 1 столовая ложка*

растительного масла, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Печень промыть и варить в течение 15–20 минут в подсоленной воде. Грибы замочить на 1–2 часа, отварить и нарубить.

Лук очистить, помыть и нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из мозгов и огурцов

Ингредиенты: *700 г говяжьих мозгов, 4–5 соленых огурцов, 3 яйца, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Мозги промыть, отварить в слегка подсоленной воде с перцем, лавровым листом и уксусом, остудить, очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из гусиной печени

Ингредиенты: *200 г гусиной печени, 2–3 помидора, 1 луковица, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки белого сухого вина, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, листья зеленого салата, 1 чайная ложка тимьяна, перец черный молотый, перец красный молотый, соль по вкусу.*

Гусиную печень промыть и варить в течение 10 минут в небольшом количестве подсоленной воды. Затем остудить ее, поперчить, пересыпать тимьяном и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, помыть и нарубить, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить печень и тушить на небольшом огне в течение 5 минут. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

В белое вино добавить уксус и горчицу, хорошо перемешать

до получения однородной массы. Все продукты смешать, посолить, заправить приготовленным соусом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата.

Салат из свиных почек

Ингредиенты: *300 г свежих свиных почек, 6 листьев зеленого салата, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Почки очистить от пленок, нарезать кусочками, выложить в кастрюлю и залить крутым кипятком. Через 2–3 минуты воду слить, а почки остудить.

Листья салата вымыть, просушить и выложить на дно широкого блюда. Сверху положить охлажденные почки, посолить.

Для приготовления заправки в растительное масло влить уксус и соевый соус. Полученной смесью полить почки.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из говяжьего языка и картофеля

Ингредиенты: *1 кг отварного говяжьего языка, 4–5 небольших клубней картофеля, 2–3 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 небольшой корень сельдерея, 1 яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Язык очистить от кожи, нарезать небольшими кубиками или полосками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать соломкой. Сельдерей вымыть, очистить, отварить и натереть на крупной терке или мелко нарубить. Огурцы нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки в растительное масло добавить уксус и перец, тщательно перемешать. Полученным соусом заправить салат. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яйца и веточками укропа и петрушки.

Салат из говяжьего языка и овощей

Ингредиенты: *300 г вареного говяжьего языка, 1–2 моркови, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3–4 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Язык очистить от кожи и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кружочками, отложить несколько штук для украшения. Огурцы нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и кружочками моркови.

Салат из говяжьего языка и грибов

Ингредиенты: *300 г отварного говяжьего языка, 200 г маринованных грибов, 2–3 небольших клубня картофеля, 2 небольших корня сельдерея, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Язык очистить от кожи и нарезать небольшими кусочками. Грибы помыть и мелко нарубить. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Сельдерей вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить.

Майонез смешать со сметаной и лимонным соком. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из говяжьего языка и яблок

Ингредиенты: *400–500 г отварного говяжьего языка, 6 яиц, 4–5 яблок, 3–4 клубня картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Язык очистить от кожи и нарезать мякоть небольшими кусочками.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, помыть, нарубить и сбрызнуть уксусом.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и также нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из свиного языка

Ингредиенты: *300 г отварного свиного языка, 200 г маринованных грибов, 100 г отварного куриного мяса, 1 стакан сметаны, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Язык очистить от кожи и нарезать небольшими кусочками. Куриное мясо разделить на волокна.

Грибы мелко нарезать. Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из свиных ножек

Ингредиенты: *4 свиные ножки, 2 небольшие моркови, 3 корня петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 4 столовые ложки 3%-ного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки майонеза, 1 головка чеснока, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Корни сельдерея и петрушки очистить, вымыть и разрезать на несколько частей.

Свиные ножки промыть, уложить в кастрюлю, добавить 8 стаканов холодной кипяченой воды и поставить вариться до готовности на сильный огонь.

Как только вода закипит, добавить соль, морковь, сельдерей и петрушку. Сваренные ножки вынуть из бульона, отделить мясо от костей, остудить, нарезать его кусочками и выложить в глубокую миску. Чеснок очистить, измельчить и добавить в мясо. Салат заправить майонезом и растительным маслом, смешанным с уксусом, поставить на некоторое время в холодильник, а перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Салаты из рыбы и морепродуктов

Салаты из рыбы

Салат из морской рыбы и хрена

Ингредиенты: *1 средняя по размеру морская рыба, 4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, сок половины лимона, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Рыбу очистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мясо от костей и нарезать его небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать кружочками, отложить несколько штук для украшения салата. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки влить в майонез лимонный сок, добавить хрен и все перемешать до получения однородной массы. Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа и украсить кружочками огурца.

Салат из морской рыбы и картофеля

Ингредиенты: *1 морская рыба среднего размера, 4 клубня картофеля, 3 яйца, 3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, листья зеленого салата, перец и соль по вкусу.*

Рыбу отварить в подсоленной воде и остудить. Затем отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса добавить в майонез томатную пасту и тщательно перемешать до получения однородной массы. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата.

Салат из морской рыбы и фасоли

Ингредиенты: *1 средняя по размеру морская рыба, 2 столовые ложки белой фасоли, 1 болгарский перец, 1 некрупная луковица, 1 большой помидор, 1 яйцо, 1 чайная ложка каперсов, несколько маслин без косточек, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1/2 чайной ложки горчицы, листья зеленого салата, перец и соль по вкусу.*

Рыбу очистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками. Фасоль замочить на 2 часа, чтобы дать набухнуть, затем отварить в подсоленной воде и остудить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарубить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Все смешать, добавить каперсы, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса добавить в растительное масло уксус, горчицу и тщательно перемешать.

Листья салата вымыть, просушить и выстелить ими дно блюда. Сверху выложить приготовленную смесь и украсить маслинами.

Салат из трески и овощей

Ингредиенты: *2 средние по размеру свежие трески, 5–6 небольших клубней картофеля, 3 моркови, 3 столовые ложки майонеза, 1 огурец, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Треску очистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, разделать, отделить мякоть от костей и нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и также нарезать кубиками. Все смешать, посолить.

Для приготовления заправки в майонез добавить хрен, влить уксус и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, украсить ломтиками огурца.

Салат из судака и овощей

Ингредиенты: *2 небольших судака, 2 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 свежий помидор, 1 яблоко среднего размера, 4–5*

листьев зеленого салата, несколько маслин без косточек, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.

Судаков очистить, выпотрошить, отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке. Огурец нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Листья салата вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат украсить листьями салата и маслинами.

Салат с рыбными фрикадельками

Ингредиенты: *500 г свежей рыбы, 2 ломтика белого пшеничного хлеба, 3–4 клубня картофеля, 3 яйца, 3 соленых огурца, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 1 банка майонеза, листья зеленого салата, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Ломтики хлеба замочить в молоке. Рыбу вымыть, очистить, выпотрошить, отделить мякоть от костей и пропустить через мясорубку вместе с хлебом. Добавить в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешать до образования однородной массы. Яйца разбить, отделить белки и добавить их в фарш. Все посолить, поперчить и взбить руками. Слепить из фарша фрикадельки и отварить их в подсоленной воде.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы также нарезать кубиками. Все смешать, добавить консервированный горошек и заправить майонезом.

Листья салата вымыть, просушить и положить на дно салатника. Готовый салат выложить на листья горкой, сверху положить фрикадельки. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди и овощей

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 2–3 клубня картофеля, 1 яблоко, 1 некрупный помидор, 1 небольшой огурец, сок 1 лимона, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить хвост и голову, снять кожу и замочить рыбу на 10–12 часов в холодной воде. Затем отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить от кожицы и еще горячим нарезать тонкими ломтиками. Залить его растительным маслом с добавлением уксуса, посолить и поперчить.

Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть ломтиками или кубиками. Для того чтобы кусочки яблока не потемнели, их необходимо сбрызнуть лимонным соком. Все смешать, выложить в салатницу горкой и залить сметаной.

Перед подачей к столу украсить салат кружочками огурца и помидора и веточками петрушки.

Салат из сельди и картофеля

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 2 клубня картофеля, 2 кислых яблока, 1 луковица, 1 стакан молока, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить хвост и голову, снять кожу и отделить мякоть от костей. Филе вымачивать в течение 1 часа в молоке, затем просушить чистым полотенцем и нарезать маленькими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить перец и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из сельди и печеного картофеля

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 3–4 клубня картофеля, 1 яйцо, 1 крупное яблоко, 1 небольшая свекла, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 банка майонеза, 1 стакан молока, зелень петрушки и укропа.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и вымачивать в молоке в течение 1 часа. Затем разрезать филе сельди на небольшие ломтики. Картофель вымыть, испечь в духовке, остудить, снять кожицу и нарезать кружочками. Яйцо отварить, остудить,

очистить от скорлупы и также нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке.

Свеклу вымыть, отварить или запечь в духовке, остудить, очистить и натереть на крупной терке. В свеклу добавить тертый хрен и заправить майонезом.

Для каждой порции приготовить отдельную тарелку, на дно которой выложить 2–3 кружочка картофеля, сверху покрыть этот слой сельдью, затем положить кружочек яйца и натертое яблоко. Залить все свекольной заправкой и перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди, фасоли и картофеля

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 1 стакан фасоли, 4–5 клубней картофеля, 2 соленых огурца, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1/2 банки майонеза, 1 пучок зеленого лука, сахар и соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками. Фасоль замочить на 5–7 часов, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кубиками. Зеленый лук промыть, просушить и мелко нарубить.

Готовую фасоль разделить на 2 части. Одну из них протереть через сито, добавить в получившуюся кашицу горчицу, растительное масло, сахар и уксус. Перемешать до получения однородной массы. Все смешать, горкой выложить в салатник и залить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить кружочками огурца, остатками фасоли и мелко нарубленным зеленым луком.

Салат из сельди и свеклы

Ингредиенты: *1 небольшая соленая сельдь, 1 свекла, 2 клубня картофеля среднего размера, 1 морковь, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 банка майонеза, зелень укропа и петрушки.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками.

Рыбу ровным слоем выложить в селедочницу и смазать майонезом. Лук очистить, помыть, мелко нарубить и выложить на слой рыбы. Полить его растительным маслом. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Выложить на лук и смазать майонезом. Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Выложить на картофельный слой морковь, смазать майонезом, затем выложить свеклу и тоже смазать майонезом.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать кружочками. Готовый салат украсить веточками укропа и петрушки и кружочками яйца.

Салат из сельди, фасоли и яблок

Ингредиенты: *1 небольшая сельдь, 1 стакан стручковой фасоли, 2 небольших яблока, 2–3 клубня картофеля среднего размера, 3 моркови, 1 большой корень сельдерея, 2 соленых огурца среднего размера, 6 маслин, 2 яйца, листья зеленого салата, 1 банка майонеза, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками.

Стручки фасоли нарезать ромбиками, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить и отварить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Корень сельдерея вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Листья салата вымыть, просушить и выстелить ими дно широкого блюда. Сверху горкой выложить овощную массу. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яиц, а также маслинами и веточками петрушки и укропа.

Салат из сельди и яблок

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 2 стакана молока, 1 небольшое яблоко, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, сахар и соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу,

отделить мякоть от костей и замочить ее в молоке на 4 часа. После этого просушить полотенцем и разрезать каждую половинку на 4 части. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, вырезать сердцевину и натереть его на крупной терке. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Смешать лук и яблоко, добавить сахар, посолить, влить уксус и хорошо перемешать.

Рыбу выложить в селедочницу и полить приготовленной смесью. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из сельди со сметаной

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 1 большая луковица, 1 сладкое яблоко, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса или сок 1 лимона, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей, разрезать на небольшие кусочки и выложить в селедочницу ровным слоем. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, уложить в миску с холодной водой и поставить в холодильник на 30 минут, чтобы исчезла горечь. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке и сразу же, чтобы она не потемнела, залить уксусом или лимонным соком. Добавить к яблоку лук, сахар и заправить сметаной. Полученную смесь выложить на кусочки сельди.

Перед подачей к столу готовый салат украсить веточками петрушки.

Салат из сельди с растительным маслом

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 1/2 стакана растительного масла, 1 луковица, 1 столовая ложка горчицы, зелень укропа.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и, не нарезая кусочками, смазать с обеих сторон горчицей.

Филе туго свернуть валиком, плотно уложить в банку, залить растительным маслом, так чтобы оно полностью покрыло рыбу, и поставить в холодильник на сутки.

После этого сельдь нарезать небольшими кусочками, уложить их в селедочницу.

Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами, выложить

его на рыбу и полить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из сельди и уксуса

Ингредиенты: *1 свежая сельдь среднего размера, 3–4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан холодной кипяченой воды, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, зеленый лук, 1/2 чайной ложки корицы, 1 лавровый лист, сахар, перец, соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи и отделить мякоть от костей. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Морковь и лук уложить в кастрюлю, залить водой и уксусом, посолить, добавить корицу, сахар, перец и лавровый лист. Прокипятить в течение 10 минут, а затем остудить. В холодный маринад влить растительное масло и на 8 часов уложить в него филе рыбы.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кружочками или кубиками. Выложить картофель в селедочницу. Зеленый лук вымыть, просушить, мелко нарубить и разделить на 2 части. Одной половиной посыпать картофель и полить его растительным маслом.

Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить на картофель. Полить растительным маслом и посыпать оставшимся зеленым луком.

Салат из сельди и горчицы

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 3–4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка горчицы, 1/2 стакана растительного масла, зелень петрушки и укропа.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей, смазать с обеих сторон горчицей и слегка отбить, придав форму пластинок. Подготовленное филе положить в миску с растительным маслом, так чтобы масло полностью закрыло пластинки, и поставить в холодильник на сутки.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кружочками. Выложить на блюдо ровным слоем. Затем нарезать филе полосками, свернуть трубочками и уложить на картофель.

Очищенный лук и зелень вымыть, просушить, мелко нарубить, посыпать ими рыбные трубочки и залить все маслом, в котором выдерживалась сельдь.

Салат из сельди, картофеля и цветной капусты

Ингредиенты: *1 соленая сельдь, 3–4 клубня картофеля, 100 г цветной капусты, 1 морковь, 1 большой свежий огурец, 2 помидора среднего размера, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и нарезать мелкими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

Цветную капусту хорошо промыть, разделить на кочешки и варить в течение 15 минут в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди, свеклы и моркови

Ингредиенты: *2 сельди, 2 свеклы, 2 моркови, 2 яблока, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и нарезать мелкими кусочками. Рыбу выложить ровным слоем на дно селедочницы. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, уложить на рыбу и полить небольшим количеством майонеза.

Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Выложить поверх лука слой свеклы, чуть смазать майонезом, затем уложить морковь и снова смазать майонезом.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке. Выложить на морковь и полить оставшимся майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко

нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди и фасоли

Ингредиенты: *2 соленые сельди среднего размера, 2 стакана фасоли, 3 небольших клубня картофеля, 1 большая луковица, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и нарезать мелкими кусочками. Фасоль замочить на 10 часов, чтобы она набухла, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, оставив немного фасоли для украшения готового блюда, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить фасолью и веточками укропа и петрушки.

Салат из сельди и яиц

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 5 яиц, 1 небольшой помидор, 1/4 банки майонеза, 1 лимон, листья салата, зелень петрушки и укропа.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и слегка отбить, придав форму пластинок. Нарезать филе полосками шириной 1–1,5 см и каждую свернуть рулетиком.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать их вдоль пополам, срезать выпуклую часть белка, чтобы они могли ровно лежать на блюде. На эти половинки положить рулетики рыбы и смазать все майонезом.

Лимон вымыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить их поверх майонеза. Листья салата вымыть, просушить, уложить по краям. Помидор вымыть, нарезать кружочками и выложить на листья салата.

Готовое блюдо украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из сельди и грибов

Ингредиенты: *1 среднего размера соленая сельдь, 100 г сухих грибов, 2 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 стакан молока, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и вымачивать в молоке 2–3 часа. Затем просушить полотенцем и нарезать тонкими полосками. Рыбу уложить в селедочницу.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы, нарезать кубиками и уложить на рыбу. Грибы замочить на 2 часа в теплой воде, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, а затем мелко нарезать. Лук вымыть, просушить, мелко нарубить и смешать с грибами. Выложить эту смесь на картофель и залить майонезом.

Огурец нарезать тонкими кружочками, выложить его на майонез. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди и сыра

Ингредиенты: *1 жирная соленая сельдь среднего размера, 150 г твердого сыра, 200 г сливочного масла, 3 толстых ломтика хлеба, 10 консервированных маслин без косточек, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана холодной кипяченой воды, 1 чайная ложка горчицы, листья зеленого салата, перец по вкусу.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей. В течение 3 часов вымачивать рыбу в смеси молока и воды, затем просушить полотенцем. В этом же молоке замочить на несколько минут ломтики хлеба. Листья салата вымыть и просушить. Филе сельди и хлеб пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке. Добавить в получившийся фарш 150 г сливочного масла, сыр, горчицу, перец. Все перемешать и в форме рыбы выложить в селедочницу, приставить промытые голову и хвост.

Перед подачей к столу украсить готовое блюдо листьями зеленого салата, маслинами и розетками из оставшегося замороженного сливочного масла.

Салат из сельди и грецких орехов

Ингредиенты: *1 соленая сельдь среднего размера, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 яйцо, 1 яблоко, 1 луковица, 1 небольшой помидор, 1 маленький огурец, 1–2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук.*

Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей. Яйцо сварить вкрутую,

остудить, очистить и разрезать вдоль на половинки. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и разделить мякоть на несколько частей. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить и слегка поджарить на растительном масле.

Пропустить филе сельди, яблоко, спассерованный лук, грецкие орехи и яйцо через мясорубку, все тщательно перемешать, взбить до образования пышной массы и выложить в селедочницу.

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками. Перед подачей к столу посыпать готовый салат мелко нарубленным зеленым луком, украсить кружочками огурца и помидора.

Салат из копченой рыбы и хрена

Ингредиенты: *1 копченая рыба среднего размера, 2–3 столовые ложки натертого хрена, 2 яйца, 2–3 клубня картофеля среднего размера, 1 стакан сметаны или майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Копченую рыбу выпотрошить, удалить хвост и голову, снять кожу, отделить мякоть от костей, нарезать небольшими кусочками и выложить на дно широкого блюда. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, мелко нарубить и выложить на рыбу. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками. Выложить их поверх яиц.

Для приготовления заправки сметану или майонез смешать с хреном и полученным соусом полить весь салат.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из копченой рыбы и яблок

Ингредиенты: *1 большая копченая рыба, 3 сладких яблока, 1 соленый огурец, 2 яйца, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Копченую рыбу выпотрошить, удалить хвост и голову, снять кожу и отделить мякоть от костей. Подготовленное филе нарезать небольшими кубиками.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать их мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками или соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы

и нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из печени трески и овощей

Ингредиенты: *1 банка консервированной печени трески, 2 луковицы среднего размера, 1 маринованный или свежий болгарский перец, 1 яйцо, 1/2 банки майонеза, 3 столовые ложки 3%-ного уксуса, сок половины лимона, листья зеленого салата, сахар по вкусу.*

Содержимое консервной банки выложить на тарелку, отложить 2–3 небольших кусочка для украшения, а остальное размять вилкой до образования однородной массы.

Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами, уложить в пиалу, посыпать сахаром, сбрызнуть лимонным соком и залить уксусом.

Оставить мариноваться на 20–30 минут. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать кружочками для украшения готового блюда.

Перец нарезать тонкой соломкой. Все смешать и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями зеленого салата, кусочками печени трески и кружочками вареного яйца.

Салат из печени трески и сыра

Ингредиенты: *1 банка консервированной печени трески, 4 столовые ложки тертого сыра, 8 зубчиков чеснока, зелень петрушки, перец по вкусу.*

Содержимое консервной банки выложить на тарелку, размять вилкой до образования однородной массы. Добавить натертый сыр, перец. Все тщательно перемешать. Чеснок очистить, пропустить через пресс или натереть на мелкой терке и смешать с маслом из банки.

Печень с сыром выложить в глубокую салатницу и полить заправкой. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салаты из морепродуктов

Салат из кальмаров и овощей

Ингредиенты: *5–6 тушек кальмаров, 2–3 клубня картофеля среднего размера, 1–2 небольшие моркови, 2–3 сладких маринованных яблока, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, затем очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить и нарезать соломкой. Из маринованных яблок удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими кусочками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из кальмаров и яиц

Ингредиенты: *5 тушек кальмаров, 3 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из кальмаров и картофеля (1-й вариант)

Ингредиенты: *3–4 тушки кальмаров, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, затем очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и

нарезать кубиками. Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить оставшимся растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из кальмаров и картофеля (2-й вариант)

Ингредиенты: *3–4 тушки кальмаров, 3 клубня картофеля, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 банка майонеза, зелень петрушки, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, затем очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Все смешать, добавить сахар, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить готовый салат зеленым горошком и веточками петрушки.

Салат из кальмаров и лука

Ингредиенты: *5–6 тушек кальмаров, 2 луковицы, 1–2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1–2 лавровых листа, 4–5 горошин душистого перца, соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой.

Для приготовления маринада добавить в воду уксус, сахар, соль, лавровый лист, душистый перец и поставить на огонь. Кипятить в течение 3–4 минут, затем остудить.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, положить в фарфоровую посуду, залить маринадом, а затем поставить в прохладное место.

Приготовленные кальмары заправить растительным маслом, выложить в салатницу, полить маринадом, украсить маринованным луком.

Салат из кальмаров и морской капусты

Ингредиенты: *2 тушки кальмара, 2 стакана консервированной морской капусты, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированную морскую капусту, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса и поставить в холодильник на 10–14 часов.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из кальмаров, яиц и лука

Ингредиенты: *5–6 тушек кальмаров, 3–4 яйца, 1–2 луковицы, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из кальмаров и яблок (1-й вариант)

Ингредиенты: *5–6 тушек кальмаров, 2 больших яблока, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть тонкими

полосками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить консервированным зеленым горошком.

Салат из кальмаров и яблок (2-й вариант)

Ингредиенты: *2–3 тушки кальмаров, 2–3 кислых яблока, 5 яиц, 1/2 банки майонеза, 1 лимон, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть тонкими полосками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Все смешать, посолить, полить соком половины лимона и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и украсить лимонными дольками и веточками петрушки.

Салат из кальмаров и риса

Ингредиенты: *2–3 тушки кальмаров, 2/3 стакана риса, 3 яйца, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Филе кальмаров опустить на 5–6 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом и сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из крабов и ветчины

Ингредиенты: *200 г консервированных крабов, 100 г ветчины, 3 клубня картофеля, 2 болгарских перца, 50 г шампиньонов или белых грибов, 1/2 стакана растительного масла, 3 столовые ложки лимонного сока, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Крабов очистить от костяных пластинок, мелко нарезать. Ветчину нарезать маленькими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец вымыть, отварить, остудить, удалить сердцевину и нарезать мякоть тонкой соломкой.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить и мелко нарезать, оставив несколько шляпок для украшения готового блюда. Все смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением лимонного сока.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и шляпками грибов.

Салат из крабов и грибов

Ингредиенты: *2 банки консервированных крабов, 5 столовых ложек маринованных грибов, 1/2 стакана риса, 2 яйца, 1 луковица, 4 редиса, 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка острого томатного соуса, 1 чайная ложка огуречного рассола, листья салата, 1–2 чайные ложки сахара, перец и соль по вкусу.*

Крабов очистить от костяных пластинок, мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать тонкими полосками. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления заправки майонез смешать с томатным соусом, огуречным рассолом, добавить сахар. Полученным соусом заправить салат.

Листья салата вымыть, просушить и выстелить ими дно салатника. Сверху выложить готовый салат, украсить его кружочками редиса.

Салат из креветок и овощей

Ингредиенты: *20 креветок, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 свежий*

помидор, 1 свежий огурец, 1/2 банки майонеза, сок половины лимона, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Помидор и огурец вымыть, нарезать кружочками и украсить ими готовый салат, предварительно посыпав его мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из креветок и зелени

Ингредиенты: *300–400 г креветок, 100 г листьев зеленого салата, зелень укропа и петрушки, 1/2 стакана сметаны, сок половины лимона, соль по вкусу.*

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Листья салата вымыть, просушить, отложить 2–3 листа, остальные нарезать тонкой соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить.

Выстелить дно салатника целыми листьями салата, на них выложить креветки с зеленью, залить все сметаной.

Салат из креветок и картофеля

Ингредиенты: *20 креветок, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, сок половины лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко

нарубленной зеленью петрушки.

Салат из креветок и зеленого горошка

Ингредиенты: *200 г креветок, 1/2 банки зеленого горошка, 2 клубня картофеля, 3 яйца, 1/2 банки майонеза, сок половины лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из креветок и спаржи

Ингредиенты: *300 г креветок, 200 г консервированной спаржи, 1/2 стакана морских моллюсков в рассоле, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка паприки, 1 столовая ложка лимонного сока, листья салата, зелень укропа, сахар, перец и соль по вкусу.*

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки маленькими кусочками и сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока. Спаржу и моллюсков нарезать мелкими кубиками. Все смешать.

Взять 2 столовые ложки рассола от моллюсков, добавить сметану, майонез, паприку, оставшийся лимонный сок, соль, перец и сахар по вкусу, тщательно перемешать. Полученным соусом заправить креветки, спаржу и моллюски, поставить в холодильник на 15 минут.

Листья салата вымыть, просушить, выложить на блюдо, на них положить приготовленный салат и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из креветок и макарон

Ингредиенты: *400 г креветок, 400 г макарон, 200 г консервированных грибов, 1 стручок острого перца, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Креветки отварить, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками.

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и тоже остудить. Острый перец вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой и смешать с макаронами.

Грибы помыть и нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить и мелко нарубить. Креветки, грибы и чеснок обжарить в небольшом количестве растительного масла и остудить. Все смешать и заправить растительным маслом с добавлением уксуса, соли и перца.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из креветок и патиссонов

Ингредиенты: *200–300 г креветок, 100–200 г консервированных патиссонов, 100 г маринованных грибов, 2 клубня картофеля, 1 яйцо, 1/2 банки майонеза, сок половины лимона, сахар и соль по вкусу.*

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Патиссоны и грибы нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Все смешать, посолить, добавить сахар и заправить майонезом.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками или ломтиками. Украсить ими готовый салат перед подачей к столу.

Салат из мускула морского гребешка и картофеля

Ингредиенты: *500 г мускула морского гребешка, 2–3 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/4 банки консервированного зеленого горошка, 5 столовых ложек майонеза, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, зелень укропа, соль по вкусу.*

Мускул гребешка вымыть, залить небольшим количеством подсоленной воды, добавить лавровый лист, перец, очищенный и нарезанный соломкой корень петрушки, отварить, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить и нарезать тонкими ломтиками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками или соломкой. Огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из мускула морского гребешка и белокочанной капусты

Ингредиенты: *400 г мускула морского гребешка, 1/4 небольшого вилка белокочанной капусты, 2 некрупных яблока, 3–4 яйца, 10 маслин, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Мускул гребешка вымыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими кусочками или ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать на половинки, отделить белки от желтков.

Белки мелко нарубить. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, натертым на мелкой терке яичным желтком и украсить маслинами.

Салат из криля и яиц

Ингредиенты: *1 банка консервированного криля, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Содержимое консервной банки выложить на тарелку и тщательно размять вилкой до получения однородной массы. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, мелко нарубить и смешать с крилем. Посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из мидий и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты: *8–10 мидий, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, листья зеленого салата, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Мидии отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Листья зеленого салата и зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить растительным маслом и майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из мидий и риса

Ингредиенты: *10–12 мидий, 1 стакан риса, 1 яйцо, 2 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист, зелень укропа и петрушки, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.*

Свежие мидии залить водой, добавить перец, соль, лавровый лист и варить на небольшом огне в течение 20 минут. После того как мидии остынут, нарезать их небольшими кусочками.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и остудить. Смешать мидии с рисом, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Перед подачей к столу украсить ими готовый салат, предварительно посыпав его мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат ассорти из морепродуктов

Ингредиенты: *100 г мускула морского гребешка, 100 г кальмаров, 100 г трепангов, 50 г креветок, 1–2 свежих помидора, 1–2 свежих огурца, 3 столовые ложки маринованных грибов, 4 столовые ложки майонеза, консервированные маслины без косточек, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Кальмары, мускул морского гребешка, трепанги и креветки очистить, отварить по отдельности в подсоленной воде, остудить

и нарезать небольшими кубиками.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками, отложив несколько штук для украшения готового блюда. Грибы помыть, нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки, дольками помидоров и целыми маслинами.

Салаты из грибов

Салат из грибов и чеснока

Ингредиенты: *500 г свежих грибов, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 стакана растительного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 3 лавровых листа, 5–7 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Грибы очистить, помыть, уложить в кастрюлю шляпками вниз, залить водой, добавить лавровый лист, перец, соль и отварить. Затем откинуть грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, нарезать небольшими ломтиками.

Для приготовления маринада растительное масло смешать с уксусом. Чеснок очистить, мелко нарубить и добавить в масло. Все хорошо перемешать. Уложить в этот маринад грибы и оставить на 30 минут. После этого грибы переложить в салатницу и перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из грибов и сыра

Ингредиенты: *500 г грибов, 2 столовые ложки тертого сыра, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.*

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, затем выложить на сковороду и жарить на сливочном масле до золотистой корочки.

Готовые грибы остудить, выложить в салатницу, залить сметаной, посыпать натертым сыром и украсить веточками укропа.

Салат из грибов и лука

Ингредиенты: *500 г грибов, 2 большие луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки 3%-ного уксуса, сок половины лимона, 1 чайная ложка сахара, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1–2 бутона гвоздики, зелень петрушки, корица и соль по вкусу.*

Грибы очистить, помыть, залить водой, добавить лавровый лист, перец, гвоздику, корицу и отварить. Затем откинуть грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, нарезать небольшими ломтиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, замочить в уксусе на 30 минут, после чего отжать и смешать с грибами. Добавить сахар, полить лимонным соком и заправить растительным маслом.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Салат из грибов и яиц

Ингредиенты: *300 г свежих грибов, 2 яйца, 1 небольшая луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

Грибы очистить, помыть, уложить в кастрюлю шляпками вниз, залить водой, добавить лавровый лист, перец, соль и отварить. Затем откинуть грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Яйца отварить, остудить, очистить от скорлупы и нарезать кубиками. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат из грибов и болгарского перца

Ингредиенты: *600 г свежих грибов, 5–6 болгарских перцев, 100 г свиного сала, 2–3 корня сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан красного сухого вина, зелень кинзы, перец и соль по вкусу.*

Грибы очистить, помыть, мелко нарезать, выложить в глубокую сковороду, полить половиной растительного масла и обжарить на сильном огне. Чеснок очистить и мелко нарубить. Сало нарезать небольшими кубиками. Добавить чеснок и сало в грибы, обжаривать все в течение нескольких минут, затем влить вино, дать ему закипеть, после чего убавить огонь, накрыть сковороду крышкой и потомить еще 5–10 минут. Готовые грибы тщательно перемешать, посолить, поперчить и остудить.

Болгарский перец вымыть, разрезать на две части, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой, отложив часть для украшения готового блюда. Сельдерей очистить, вымыть, также нарезать тонкой соломкой, добавить к перцу, перемешать, полить оставшимся растительным маслом и выложить в салатницу. Сверху поместить остывшие грибы с салом и чесноком и

поставить на 30 минут в холодильник.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью кинзы и украсить соломкой болгарского перца.

Салат из шампиньонов и картофеля

Ингредиенты: *100 г шампиньонов, 2–3 клубня картофеля, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Шампиньоны очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, посолить, добавить зеленый горошек и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из шампиньонов и помидоров

Ингредиенты: *500 г свежих шампиньонов, 4 помидора, 3 спелых яблока, 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, сок одного лимона, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Шампиньоны вымыть, очистить от кожицы и разрезать вдоль на 4 части. Уложить их в глубокую сковороду, добавить сливочное масло, немного воды и потушить на небольшом огне.

Помидоры вымыть, разрезать вдоль на половины и каждую из них нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

Помидоры, яйца, яблоки и лук смешать, посолить, поперчить, добавить сахар, полить лимонным соком и заправить растительным маслом.

На широкое блюдо выложить овощную смесь и сверху горкой положить грибы. Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из шампиньонов и ветчины

Ингредиенты: *200 г шампиньонов, 100 г ветчины, 1 яйцо, 1*

столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, сок половины лимона, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки, соль по вкусу.

Шампиньоны очистить, вымыть, разрезать на 4 части, уложить их на сковороду, добавить сливочное масло, посолить и тушить до готовности, затем остудить. Ветчину нарезать небольшими кубиками, добавить к грибам.

Для приготовления заправки влить в майонез лимонный сок, добавить сахар и соль. Полученным соусом заправить грибы и ветчину. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и украсить дольками яйца.

Салат из маслят и зеленого лука

Ингредиенты: *400 г маслят, 100 г зеленого лука, 2 столовые ложки сметаны, сок 1 лимона, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Маслята промыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Затем откинуть грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть, просушить и мелко нарубить. Грибы смешать с луком, посолить, поперчить, полить лимонным соком и заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из лисичек

Ингредиенты: *300 г свежих лисичек, 2 яйца, 1 луковица, 1–2 помидора, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль.*

Лисички помыть и варить 10 минут в подсоленной воде. Яйца сварить вкрутую, очистить, дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и спассеровать на 1 столовой ложке сливочного масла. Готовые грибы пропустить через мясорубку вместе с луком и оставшимся сливочным маслом. Полученный фарш смешать с яйцами, посолить и заправить сметаной.

Перед подачей к столу украсить готовый салат нарезанными дольками помидорами и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат из соленых грибов и лука

Ингредиенты: *3 стакана маринованных или соленых грибов, 2 луковицы среднего размера, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, зеленый лук.*

Грибы помыть и нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и мелко нарубить. Все смешать, заправить сметаной.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Салат из соленых грибов и овощей

Ингредиенты: *2 стакана соленых грибов, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 банка майонеза, зеленый лук, зелень петрушки.*

Грибы помыть и нарезать небольшими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленным зеленым луком и украсить веточками петрушки.

Салат из печеных грибов

Ингредиенты: *500 г свежих грибов, 3 столовые ложки растительного масла, сок половины лимона, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Грибы очистить, помыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и уложить в кастрюлю шляпками вниз. Каждый слой грибов слегка полить растительным маслом, посолить и поперчить. Наполненную таким образом кастрюлю поставить в духовку и запекать грибы до готовности.

Печеные грибы остудить, выложить на широкое блюдо, полить их соком из кастрюли, сбрызнуть лимонным соком и остатками растительного масла. Зелень петрушки и укропа вымыть, просушить, мелко нарубить и перед подачей к столу обильно посыпать ею грибы.

Салат из грибов и огурцов

Ингредиенты: *1 стакан сухих грибов, 2–3 соленых огурца, 2 большие луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 3*

столовые ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Грибы залить холодной водой на 3–4 часа, слить воду, помыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой.

Огурцы нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и остудить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки.

Салат из грибов и картофеля

Ингредиенты: *1 стакан сухих грибов, 3 клубня картофеля среднего размера, 1 небольшой корень сельдерея, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Грибы залить холодной водой на 3–4 часа, слить воду, помыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из соленых грибов и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты: *2 стакана соленых грибов, 2 клубня картофеля, 2 луковицы среднего размера, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа.*

Грибы помыть и нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все смешать, добавить большую часть консервированного зеленого горошка и заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки и оставшимся зеленым горошком.

Яйца, фаршированные грибами и луком

Ингредиенты: *10 яиц, 1 луковица, 1/2 стакана сухих грибов, 50 г сливочного масла, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Грибы залить холодной водой на 3–4 часа, слить воду, помыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать вдоль на половины, вынуть желтки. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, выложить в сковороду, посолить и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Отваренные грибы также слегка обжарить и смешать с луком, добавить натертый на мелкой терке яичный желток. Все тщательно перемешать, заполнить половинки белков готовым фаршем, полить майонезом и украсить веточками петрушки.

Закуски

Закуски из овощей

Закуска из помидоров по-русски

Ингредиенты: *3–4 помидора, 50 г филе сельди, 2 малосольных огурца, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка яблочного уксуса, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурцы и лук очистить и нарубить. Филе сельди нарезать кусочками и сбрызнуть уксусом. Выложить в сервировочное блюдо слоями филе сельди, помидоры, огурцы, лук, посолить, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из зеленых помидоров

Ингредиенты: *6 зеленых помидоров, 1 луковица, 3 моркови, 3–4 болгарских перца, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 чайная ложка сахара, 100 мл растительного масла, 100 мл томатного сока, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Морковь и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нашинковать. Зелень петрушки вымыть, обсушить на салфетке и нарубить.

Кружочки помидоров посыпать мукой и обжарить в 50 мл растительного масла.

Отдельно в оставшемся масле обжарить мелко нарезанные лук и морковь.

В кастрюлю сложить слоями помидоры, лук и морковь, болгарский перец. Добавить сахар, соль и влить томатный сок. Тушить на слабом огне в течение 20 минут, затем посыпать рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из помидоров, огурцов и хрена

Ингредиенты: *5–6 помидоров, 2 огурца, 1/2 корня хрена, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3–4 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Корень хрена очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить и растолочь. Лук очистить и нарезать кольцами.

Кружки помидоров, огурцов и кольца лука выложить на блюдо, посыпать толченым чесноком, посолить, поперчить и

полить растительным маслом. Сверху положить тертый хрен и подать к столу.

Закуска из помидоров и чеснока

Ингредиенты: *6–7 помидоров, 3 зубчика чеснока, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить, мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, оставить на 30 минут, затем перемешать с зеленью петрушки. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить, поперчить, выложить на блюдо. На каждый кружочек помидоров положить смесь чеснока и зелени петрушки и подать к столу.

Помидоры под соусом из простокваши

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 1/2 стакана простокваши, 1 столовая ложка майонеза, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, нарезать дольками, посолить и выложить на блюдо. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Для приготовления соуса простоквашу перемешать с майонезом, добавить перец и зелень укропа.

Помидоры оформить полукольцами лука, полить соусом и подать к столу.

Закуска из помидоров, мяса курицы и маринованного винограда

Ингредиенты: *5–6 помидоров, 300 г отварного мяса курицы, 100 г маринованного винограда, 5 столовых ложек майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зеленого лука, 1/2 лимона, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, нарезать тонкими дольками, уложить горкой в салатник, посолить и поперчить.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо нарезать ломтиками. Яйцо очистить и нарубить. Лимон очистить и нарезать тонкими дольками.

Вокруг помидоров разложить ломтики мяса, маринованный виноград и рубленый зеленый лук.

Помидоры полить майонезом, украсить дольками лимона, рубленым яйцом и подать к столу.

Закуска из помидоров и ветчины

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 200 г ветчины, 100 г сметаны, 1 яблоко, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и посолить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить семена и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Ветчину нарезать кубиками.

На блюдо выложить слоями ветчину, тертое яблоко, помидоры. Сверху полить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Помидоры, фаршированные цветной капустой и фасолью

Ингредиенты: *6–8 помидоров, 100 г цветной капусты, 2 столовые ложки консервированной фасоли, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть. Яйцо очистить и мелко нарезать.

Цветную капусту вымыть, отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия, мелко нарезать и смешать с фасолью, яйцом и майонезом. Наполнить полученным фаршем помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Закуска из помидоров и печеного лука

Ингредиенты: *5–6 помидоров, 3–4 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, запечь в духовке и нарезать кольцами. Кружочки помидоров выложить на блюдо, посолить, сверху положить лук, полить растительным маслом и подать к столу.

Помидоры, запеченные в тесте

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 2 столовые ложки муки, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 3 яйца, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. В муку добавить немного воды, соль и замесить жидкое тесто. Яйца взбить. Обмакнуть каждый кружочек помидоров в тесто, выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать сыром,

перцем, залить взбитыми яйцами и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Помидоры, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты: *2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 50 г майонеза, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Яйца очистить и мелко нарезать.

Лук вымыть и нарубить. Смешать яйца и лук, добавить соль и майонез. Наполнить приготовленной смесью помидоры и подать к столу.

Соленые помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты: *5–6 соленых помидоров, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, перец по вкусу.*

Грибы замочить на 2 часа в теплой кипяченой воде, затем отварить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Грибы смешать с луком, обжарить в растительном масле, затем пропустить через мясорубку и смешать с зеленым луком.

У соленых помидоров срезать верхнюю часть, удалить чайной ложкой сок и семена и наполнить полученные углубления грибной икрой.

Фаршированные помидоры выложить на блюдо, посыпать перцем и подать к столу.

Помидоры, фаршированные печенью трески

Ингредиенты: *5–6 помидоров, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 соленый огурец, 150 г консервированной печени трески, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка томатного соуса, 1/2 лимона, 5–6 листьев зеленого салата, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, разрезать пополам, вынуть чайной ложкой семена. Каждую половинку посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом.

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Соленый огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лимон вымыть и нарезать тонкими кружочками. Листья салата вымыть.

Печень трески пропустить через мясорубку и смешать с

подготовленными яйцами, зеленью петрушки и соленым огурцом. Добавить в фарш томатный соус и тщательно перемешать.

Наполнить половинки помидоров фаршем и соединить вместе для получения целого помидора.

Выложить фаршированные помидоры на блюдо, на каждый помидор положить тонкий ломтик лимона. Готовую закуску украсить листьями зеленого салата и подать к столу.

Помидоры, фаршированные сыром

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 100 г сыра, 2 столовые ложки майонеза.*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Сыр натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Наполнить приготовленной смесью помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Помидоры, фаршированные сельдереем и ананасом

Ингредиенты: *5–6 помидоров, 100 г мякоти ананаса, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки майонеза, 5–6 листьев салата, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, срезать верхушки, вынуть чайной ложкой семена и часть мякоти. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на терке. Мякоть ананаса мелко нарезать. Листья салата вымыть.

Мякоть помидоров протереть через сито, смешать с подготовленными сельдереем и ананасом, посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем и выложить на блюдо, покрытое листьями салата.

Помидоры, фаршированные баклажанной икрой

Ингредиенты: *800 г помидоров, 800 г баклажанов, 1 луковица, 150 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, вынуть мякоть, посолить.

Для приготовления икры баклажаны вымыть, замочить на 1 час в подсоленной воде, затем испечь в духовке, очистить от кожицы и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

Подготовленные баклажаны и лук выложить в глубокую сковороду, добавить мякоть помидоров, соль, влить оставшееся растительное масло и тушить на слабом огне в течение 25–30 минут. Затем добавить чеснок, перемешать, остудить и наполнить приготовленной икрой помидоры.

Помидоры, фаршированные брынзой

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 100 г брынзы, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 пучка зелени петрушки, перец по вкусу.*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Брынзу натереть на крупной терке, поперчить и смешать со сметаной. Наполнить приготовленной смесью помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Помидоры, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 100 г куриного фарша, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Куриный фарш выложить на сковороду, влить немного воды, добавить лук, сливочное масло, соль, перец и тушить до готовности, затем остудить.

Наполнить куриным фаршем помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Помидоры, фаршированные маринованным луком

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 3 луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать, положить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, залить смесью уксуса и растительного масла и оставить на 1 час. Яйцо очистить и натереть на крупной терке.

Наполнить маринованным луком помидоры, выложить их на блюдо, украсить тертым яйцом и подать к столу.

Помидоры, фаршированные солеными грибами

Ингредиенты: *4–5 помидоров, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа.*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Соленые грибы промыть холодной водой и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть. Соленые грибы смешать с луком и наполнить этим фаршем помидоры. Помидоры выложить на блюдо, сбрызнуть растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты: *8–10 помидоров, 150 г вареных очищенных креветок, 100 г отварного мяса курицы, 2 редиса, 1 болгарский перец, 1 ломтик белого хлеба, 3 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки оливкового масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 огурец, 1 вареная морковь, 1 пучок листьев салата, 1/2 стакана молока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Хлеб размочить в молоке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить, разрезать поперек на 2 части, вынуть желток, растолочь его с ломтиком хлеба, добавить соль, перец и зелень петрушки. Наполнить полученным фаршем яичные белки.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и удалить сердцевину. Листья салата вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Редис и огурец вымыть, очистить и нашинковать. Мясо курицы и креветки мелко нарезать.

Для приготовления начинки смешать болгарский перец, морковь, редис, огурец, мясо курицы, креветки, майонез и оливковое масло. Наполнить приготовленным фаршем помидоры.

Дно блюда выложить листьями салата, сверху поместить фаршированные помидоры и половинки яиц.

Огурцы под чесночным соусом

Ингредиенты: *5–6 огурцов, 3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Огурцы вымыть, очистить и нарезать брусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Чеснок очистить и натереть на мелкой

терке. Сметану взбить, добавить тертый чеснок, рубленую зелень петрушки, соль и перемешать.

Огурцы выложить на блюдо, полить чесночным соусом и подать к столу.

Закуска из огурцов и редиса с уксусом

Ингредиенты: *4–5 огурцов, 150 г редиса, 100 г консервированного зеленого горошка, 2–3 помидора, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени укропа, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки сахара, перец и соль по вкусу.*

Огурцы, редис и помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Зеленый салат вымыть. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса в уксус добавить соль, сахар и перец, тщательно перемешать, затем влить масло.

Огурцы перемешать с редисом и зеленым горошком и выложить горкой на блюдо, покрытое листьями салата. Вокруг разложить кружочки помидоров. Овощи полить соусом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Огурцы с горчичной приправой

Ингредиенты: *5–6 огурцов, 100 г редиса, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки горчицы, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Огурцы и редис вымыть, нарезать кубиками. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца очистить, отделить белки от желтков, белки нарубить, желтки растереть с солью.

Для приготовления приправы в яичные желтки добавить горчицу, сахар, перец и, помешивая, влить масло и уксус. Огурцы, редис, зеленый лук и зелень петрушки перемешать, выложить в салатник, посолить, полить приправой и подать к столу.

Закуска из огурцов и яиц

Ингредиенты: *5–6 огурцов, 4 сваренных вкрутую яйца, 50 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Укроп вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать.

Огурцы перемешать с яйцами, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Соленые огурцы с чесноком и яблоками

Ингредиенты: *3–4 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, 2 яблока, 50 г сметаны, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть и нарезать кубиками. Соленые огурцы помыть холодной водой и нарезать соломкой, чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса яйцо взбить со сметаной, томатной пастой, сахаром, перцем и солью. Огурцы, яблоки и чеснок смешать, выложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью петрушки.

Закуска из соленых огурцов и свежей капусты

Ингредиенты: *3–4 соленых огурца, 100 г свежей капусты, 1 морковь, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1/4 чайной ложки сахара, соль по вкусу.*

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Огурцы помыть холодной водой и нарезать кубиками. Капусту смешать с морковью, посолить, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и выложить на блюдо. Сверху положить огурцы, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из соленых огурцов и зелени сельдерея

Ингредиенты: *4–5 соленых огурцов, 2 пучка зелени сельдерея, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса.*

Зелень сельдерея вымыть и нарубить. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами и сбрызнуть уксусом.

Соленые огурцы помыть холодной водой и нарезать кружочками.

Огурцы выложить на блюдо, посыпать зеленью сельдерея, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из огурцов, мяса курицы и лука

Ингредиенты: *5–6 огурцов, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Яйцо и лук очистить и нарубить. Мясо курицы нарезать маленькими кусочками. Огурцы перемешать с мясом, яйцом и луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из соленых огурцов и свеклы

Ингредиенты: *4–5 соленых огурцов, 1 свекла, 1 столовая ложка тертого хрена, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1/4 чайной ложки сахара, 1/4 чайной ложки красного молотого перца, соль по вкусу.*

Свеклу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и перемешать с хреном. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса сметану взбить с майонезом, томатной пастой, солью и перцем.

Соленые огурцы помыть холодной водой, нарезать кубиками, перемешать со свеклой и хреном, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать рубленым луком и подать к столу.

Малосольные огурцы, фаршированные брынзой

Ингредиенты: *5–6 малосольных огурцов, 100 г брынзы, 50 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зелени петрушки.*

Брынзу натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть. Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить мякоть и семена и наполнить брынзой.

Половинки огурцов выложить на блюдо, смазать горчицей и майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты: *5–6 огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец и соль по вкусу.*

Огурцы вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 20 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Яйца и лук перемешать и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить

в глубокую сковороду, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и тушить в течение 5–7 минут.

Огурцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Соленые огурцы, фаршированные грибами

Ингредиенты: *5–6 соленых огурцов, 100 г маринованных грибов, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, 1 луковица.*

Соленые огурцы помыть холодной водой, разрезать вдоль пополам, удалить семена и мякоть. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Маринованные грибы мелко нарезать. Половинки огурцов наполнить грибами, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, оформить кольцами лука и подать к столу.

Огурцы, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты: *5–6 огурцов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Огурцы вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 20 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Наполнить зеленым горошком половинки огурцов, соединить их, перевязать нитками, полить яичной массой, обвалять в панировочных сухарях, уложить на смазанный сливочным маслом противень и посыпать тертым сыром.

Противень поставить в разогретую до 180 °С духовку на 7–10 минут. Готовые огурцы выложить на блюдо, смазать майонезом и подать к столу.

Соленые огурцы, фаршированные маринованным луком

Ингредиенты: *5–6 соленых огурцов, 2–3 луковицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1/4 чайной ложки красного молотого перца.*

Лук очистить, мелко нарезать, уложить в эмалированную посуду, посыпать перцем, сбрызнуть уксусом, залить растительным маслом и оставить на 1 час.

Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить мякоть и семена и наполнить маринованным луком.

Половинки огурцов выложить на блюдо, полить маринадом и подать к столу.

Огурцы, фаршированные мясом

Ингредиенты: *5–6 огурцов, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец и соль по вкусу.*

Огурцы вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 20 минут.

Мясо пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарубить, смешать с мясом. Наполнить фаршем половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в глубокую сковороду, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и тушить в течение 10 минут. Огурцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Соленые огурцы, фаршированные тертым хреном

Ингредиенты: *5–6 соленых огурцов, 100 г тертого хрена, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка горчицы.*

Соленые огурцы помыть холодной водой, разрезать вдоль пополам, удалить семена и мякоть. Тертый хрен смешать с томатной пастой и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов выложить на блюдо, смазать горчицей и подать к столу.

Закуска из болгарского перца

Ингредиенты: *8–9 болгарских перцев, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1/4 чайной ложки сахара, соль по вкусу.*

Перец вымыть, удалить семенные коробочки, нарезать кольцами, уложить в кастрюлю, посолить, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения и откинуть на дуршлаг. Уксус смешать с сахаром. Зелень укропа вымыть.

Перец остудить, сбрызнуть уксусом, оставить на 2 часа, затем выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Болгарский перец под яблочным соусом

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатного соуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Перец вымыть, удалить семенные коробочки, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кольцами.

Яблоки вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок и лук очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с томатным соусом, тертыми яблоками, луком и чесноком. Перец выложить на блюдо, посолить, полить приготовленным соусом и украсить рубленой петрушкой.

Закуска из болгарского перца и помидоров

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 3–4 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть, обдать кипятком, удалить семенные коробочки, снять кожицу и нарезать крупной соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками, отложить несколько штук для украшения. Лук очистить и нарезать кольцами.

Для приготовления соуса сметану взбить с майонезом и молотым перцем.

Болгарский перец соединить с помидорами, выложить на блюдо, посолить, заправить соусом, украсить дольками помидоров и кольцами лука и подать к столу.

Болгарский перец с маслинами

Ингредиенты: *4–5 болгарских перцев, 10 маслин, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 огурец, 1 луковица, перец и соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, удалить семенные коробочки и мелко нарезать.

Помидоры и огурец вымыть и нарезать кружочками.

Яйца очистить и разрезать каждое на 4 части.

Лук очистить, нарубить и сбрызнуть лимонным соком. Маслины мелко нарезать. Нарезанные перец, помидоры, огурец, маслины и лук смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить горкой на блюдо, украсить четвертинками яиц и подать к столу.

Закуска из болгарского перца и сыра

Ингредиенты: *4–5 болгарских перцев, 200 г сыра, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, соль по вкусу.*

Болгарские перцы вымыть, разрезать пополам, удалить семенные коробочки. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке.

Болгарский перец выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить до золотистого цвета, затем переложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 15 минут.

Запеченный перец выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Болгарский перец с цветной фасолью

Ингредиенты: *8–10 болгарских перцев, 200 г цветной фасоли, 100 г цветной капусты, 2 огурца, 1 морковь, 2 помидора, 200 г майонеза, 1 пучок зелени сельдерея, перец и соль по вкусу.*

Фасоль замочить в теплой воде на 2 часа, варить в подсоленной воде до готовности, затем откинуть на дуршлаг. Болгарский перец вымыть, удалить семенные коробочки, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Цветную капусту вымыть, сварить в подсоленной воде, затем остудить, разобрать на соцветия и мелко нарезать. Зелень сельдерея вымыть и нарубить. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Соединить болгарский перец, фасоль, морковь, цветную капусту, огурцы, помидоры, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить горкой на блюдо, украсить зеленью сельдерея и подать к столу.

Болгарский перец с мясом и фруктами

Ингредиенты: *7–8 болгарских перцев, 200 г говядины, 1 груша, 1 яблоко, 2 помидора, 2 луковицы, 1 стручок острого перца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, 100 г майонеза, 1/2 чайной ложки горчицы, перец и соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть, удалить семенные коробочки, нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Грушу и яблоко вымыть, очистить от кожицы, разрезать на четвертинки. Острый перец вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо нарезать кусочками, посыпать молотым перцем, жарить до готовности на растительном масле, затем смешать с болгарским перцем, помидорами, кольцами лука и зеленым горошком.

Для приготовления соуса грушу и яблоко выложить в дуршлаг, поместить на 5 минут над посудой с кипящей водой, после чего фрукты измельчить, соединить их с сахаром, горчицей, острым перцем и солью.

Мясо и овощи полить соусом, выложить горкой на блюдо, заправить майонезом, украсить рубленым зеленым луком и подать к столу.

Горький перец с грибами в томате

Ингредиенты: *2 стручка горького перца, 4 столовые ложки томатной пасты, 100 г маринованных грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Стручки горького перца вымыть, удалить семенные коробочки и мелко нарезать. Грибы нарезать кусочками. Лук очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Горький перец выложить в сковороду, посолить, добавить лук, влить растительное масло и обжарить до золотистого цвета.

Затем влить немного воды, добавить томатную пасту, грибы и тушить до готовности на слабом огне.

Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Болгарский перец, фаршированный мясом и рисом

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 200 г говяжьего фарша, 50 г риса, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семенные коробочки, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить и разрезать на 4 части.

Говяжий фарш пропустить через мясорубку вместе с луком,

перемешать с рисом, посолить. Нафаршировать полученной смесью перцы, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить сливочное масло и тушить на слабом огне в течение 10 минут, затем положить томатную пасту и тушить до готовности.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 100 г риса, 2 моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семенные коробочки, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, помыть и нарубить. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Рис перебрать, перемешать с луком и морковью, посолить, нафаршировать этой смесью перцы, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 10 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и тушить до готовности.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Болгарский перец, фаршированный овощами

Ингредиенты: *4–5 болгарских перцев, 2 луковицы, 2 моркови, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 1/2 чайной ложки сахара, корица и молотый имбирь на кончике ножа, перец и соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть, сделать круговые надрезы у плодоножек и удалить их вместе с семенами.

Лук, чеснок и морковь очистить, помыть и натереть на мелкой терке. Помидоры и зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления маринада в кипящую воду положить сахар, соль, молотый перец, корицу, лавровый лист, гвоздику, имбирь, кипятить на слабом огне в течение 5 минут, затем добавить уксус и снова довести до кипения.

Лук, морковь, петрушку, помидоры, чеснок выложить на сковороду, посолить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Опустить перцы на 2–3 минуты в кипящий маринад, затем начинить овощной смесью и подать к столу.

Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 2 моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семенные коробочки, сделав круговой надрез у плодоножки. Морковь очистить и натереть на мелкой терке.

Зеленый горошек перемешать с морковью, наполнить этим фаршем перцы, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить соль, сливочное масло, тушить на слабом огне в течение 5–7 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и тушить до готовности.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Болгарский перец, фаршированный грибами

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семенные коробочки, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы перебрать, вымыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, помыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета, затем посолить, влить немного воды, тушить до готовности, остудить, нафаршировать этой смесью перцы, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить сметану и тушить до готовности на слабом огне.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить майонезом и оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Болгарский перец, фаршированный грибами и мясом курицы

Ингредиенты: *5–6 болгарских перцев, 100 г маринованных грибов, 200 г куриного фарша, 1 луковица, 2 столовые ложки*

растительного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семенные коробочки, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, помыть и нарубить. Грибы нарезать ломтиками и смешать с куриным фаршем и луком. Наполнить этой смесью перцы, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, посолить, добавить растительное масло, сметану, тушить в течение 10 минут, затем положить лавровый лист и тушить до готовности на слабом огне.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Закуска из кабачков

Ингредиенты: *500 г кабачков, 100 г маринованных грибов, 2–3 соленых огурца, 150 г отварного мяса курицы, 4 столовые ложки майонеза, 100 г пшеничной муки, 1 помидор, 100 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Помидор вымыть, разрезать на четыре части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом, добавить майонез и перемешать.

Кружки кабачков выложить в блюдо. На каждый кружок положить небольшое количество приготовленной смеси и подать к столу.

Закуска из кабачков и помидоров

Ингредиенты: *300 г кабачков, 4 помидора, 2 луковицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке и посолить. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с кабачками, луком и цедрой, заправить майонезом, выложить в блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Кабачки, запеченные с луком

Ингредиенты: *500 г кабачков, 3 луковицы, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 3*

столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка майонеза, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в 2 столовых ложках растительного масла до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить оставшимся растительным маслом, сверху положить кольца лука, смазать их майонезом, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут.

Закуска из маринованных патиссонов и соленых огурцов

Ингредиенты: *300 г маринованных патиссонов, 2 соленых огурца, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука.*

Маринованные патиссоны и соленые огурцы очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Патиссоны смешать с огурцами и зеленым луком, заправить смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.

Закуска из кабачков, зеленого горошка и моркови

Ингредиенты: *500 г кабачков, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Кабачки и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки и морковь выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета на среднем огне, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные кабачки и морковь соединить с зеленым горошком, заправить майонезом, выложить в блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Острая кабачковая икра

Ингредиенты: *500 г кабачков, 2 моркови, 1 стручок горького перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 4 столовые ложки*

растительного масла, соль по вкусу.

Кабачки вымыть, очистить и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Стручок острого перца вымыть, удалить семенную коробочку и измельчить.

Кабачки смешать с морковью, луком и острым перцем, выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, влить немного воды, тушить до готовности, затем протереть через сито, вновь положить в сковороду, влить немного воды и тушить, помешивая, в течение 5 минут.

Икру остудить, выложить в подготовленное блюдо, посыпать чесноком и подать к столу.

Закуска из тушеных кабачков и свежих помидоров

Ингредиенты: *500 г кабачков, 4 помидора, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Чеснок очистить и растолочь. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Яйцо очистить и нарубить.

Кабачки смешать с луком, выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить до готовности. Тушеные кабачки остудить, соединить с помидорами, яйцом и чесноком, заправить майонезом и подать к столу.

Тертый хрен со свеклой

Ингредиенты: *100 г хрена, 1 свекла, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 яблоко, соль по вкусу.*

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Свеклу отварить, очистить и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Соединить хрен, свеклу и яблоко, посолить, сбрызнуть уксусом, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из хрена и моркови

Ингредиенты: *100 г хрена, 2 моркови, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Корень хрена и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Хрен и морковь соединить, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тертый хрен с лимоном

Ингредиенты: *100 г корня хрена, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу.*

Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лимон вымыть, очистить от кожуры и мелко нарезать.

В яичные желтки добавить сахар и, помешивая, влить растительное масло, затем положить хрен, лимон и соль.

Тертый хрен с уксусом

Ингредиенты: *200 г корня хрена, 3 столовые ложки 3%-ного уксуса, 4 яичных желтка, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Хрен вымыть, очистить, натереть на крупной терке и полить уксусом. Яичные желтки взбить с сахаром и солью, размешать с растительным маслом и заправить этой смесью тертый хрен.

Закуска из хрена и квашеной капусты

Ингредиенты: *200 г корня хрена, 150 г квашеной капусты, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Хрен смешать с капустой и яблоком, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Тертый хрен со сметаной и зеленью

Ингредиенты: *3 столовые ложки тертого хрена, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки сметаны, 1 яичный желток, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Сметану взбить с солью и яичным желтком. Зелень укропа вымыть и нарубить. В тертый хрен добавить сахар, сметану, зелень укропа, перемешать и подать к столу.

Баклажаны с майонезом

Ингредиенты: *3–4 баклажана, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны выложить в блюдо, посолить, посыпать чесноком, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Икра баклажанная

Ингредиенты: *3–4 баклажана, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, запечь в горячей духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Чеснок очистить и растолочь. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду, добавить растительное масло, томатную пасту, баклажаны, соль, перец, влить немного воды и тушить, помешивая, до готовности.

Заправить полученную массу уксусом, добавить чеснок, выложить в тарелку и посыпать зеленым луком.

Икра баклажанная с кабачками и морковью

Ингредиенты: *3–4 баклажана, 300 г кабачков, 3 моркови, 100 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа, зеленый лук вымыть и нарубить.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть и нашинковать.

Кабачки, баклажаны, лук, морковь, капусту выложить в сковороду, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить растительное масло, томатную пасту и тушить на слабом огне в течение 15–20 минут.

Заправить икру уксусом, остудить, выложить в блюдо и

украсить зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

Баклажаны, запеченные с помидорами

Ингредиенты: *3–4 баклажана, 2 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Баклажаны замочить в подсоленной воде на 1 час, затем опустить в кипящую воду, снять кожицу и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной.

Баклажаны и помидоры положить в сковороду, посолить, добавить 3 столовые ложки растительного масла, жарить в течение 5 минут на среднем огне, затем выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 5 минут.

Готовые баклажаны выложить в блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Печеные баклажаны

Ингредиенты: *3–4 баклажана, 2 помидора, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, очистить от кожицы, нарезать полосками по длине, положить в тарелку, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла, украсить кружочками помидоров, посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Баклажаны с чесноком

Ингредиенты: *5–6 баклажанов, 5–7 зубчиков чеснока, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Чеснок очистить и растолочь. Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу, мелко нарезать, посолить, добавить растительное масло и уксус, перемешать, выложить горкой в блюдо, посыпать чесноком и подать к столу.

Закуска из баклажанов и помидоров

Ингредиенты: *4–5 баклажанов, 3–4 помидора, 3 зубчика чеснока, 6 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Чеснок очистить и растолочь. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить 3 столовые ложки растительного масла и жарить в течение 10–15 минут. Затем остудить, посыпать чесноком и перемешать.

Оставшееся растительное масло смешать с уксусом и полить этой смесью баклажаны, выложить их в блюдо, оформить дольками помидоров, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные мясом

Ингредиенты: *5–6 баклажанов, 300 г говяжьего фарша, 2 столовые ложки риса, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка майонеза, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Говяжий фарш перемешать с рисом, луком, мякотью баклажанов и зеленью укропа, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, сметану и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 20–25 минут. Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, убрать нитки, смазать майонезом, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты: *4–5 баклажанов, 300 г маринованных грибов, 2 пучка зелени петрушки, 1 луковица, 20–30 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и

нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы выложить на сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5 минут. Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками. Баклажаны уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 15–20 минут.

Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, удалить нитки, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Закуска из баклажанов и лука

Ингредиенты: *400 г баклажанов, 3–4 луковицы, 2–3 помидора, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка сахара, 5 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать.

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с сахаром, уксусом и перцем.

Баклажаны соединить с помидорами, луком, перемешать, посолить и заправить растительным маслом.

Закуски на основе хлеба

Бутерброды

Бутерброды «Горчичные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 сырой яичный желток, соль.*

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Сельдерейные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 корень сельдерея, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу.*

Корень сельдерея вымыть, очистить, варить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, яичным желтком и сметаной. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Селедочные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе соленой сельди, 1/2 пучка зеленого лука.*

Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Луковые»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Зеленые»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Сливочное масло взбить с петрушкой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Закусочные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 1/2 пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, посолить, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с жареным зеленым горошком

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла.*

Консервированный зеленый горошек обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной, выложить сверху жареный зеленый горошек и подать к столу.

Бутерброды «Огуречные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 огурец, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

Огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Грибные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, перец и соль по вкусу.*

Маринованные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Чесночные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.*

Чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с овощным салатом

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 1 редис, 1/2 огурца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить и растолочь.

Зелень петрушки вымыть.

Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Сырные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, перец и соль по вкусу.*

В размягченное масло добавить тертый сыр, соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с паштетом

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г печеночного паштета, 1 огурец, 1 помидор, 1/2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.*

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать паштетом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Яичные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г*

сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Зелень укропа вымыть. Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Витаминные»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев молодой крапивы, соль по вкусу.*

Листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с яйцами и майонезом

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать майонезом, сверху положить кружочки яйца, посолить и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и огурцом

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 – 4 веточки петрушки, соль по вкусу.*

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Петрушку вымыть. Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Весенние»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 3 – 4 редиса, 1 столовая ложка сметаны, 3 – 4 веточки укропа, соль по вкусу.*

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга.

Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Вегетарианские»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Зелень укропа вымыть и нарубить. В размягченное сливочное масло добавить зелень укропа, посолить, перемешать.

Выложить смесь на ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, перец и соль по вкусу.*

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Сверху на бутерброды уложить кружочки помидора, посолить, поперчить и подать к столу.

Бутерброды с жареным баклажаном

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Уложить кружочки баклажана на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Амстердамские»

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г селедочного масла, 1 огурец, 1 помидор, 1/2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.*

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать селедочным маслом, положить сверху

кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, сыром и чесноком

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Чеснок очистить, растолочь с солью.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки помидоров, чеснок, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3 – 5 минут.

Бутерброды «Домашние»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г консервированных кабачков, 1/2 пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 вареная морковь, соль по вкусу.*

Чеснок очистить, растолочь с солью. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Консервированные кабачки нарезать кубиками. Лук вымыть, нарубить, добавить к кабачкам, заправить растительным маслом с чесноком.

Полученную смесь тщательно перемешать и выложить на ломтики хлеба, подрумяненные в духовке или тостере.

Готовые бутерброды украсить кружочками вареной моркови и подать к столу.

Бутерброды «Рижские»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка сметаны, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и поперчить. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и посолить.

Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле и смазать смесью сметаны и майонеза.

На подготовленный хлеб уложить кружочки помидоров и кольца репчатого лука таким образом, чтобы они находили друг на друга, и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и луком

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в растительном масле. Репчатый лук очистить, вымыть, измельчить. Колбасу нарезать соломкой.

Лук смешать с колбасой и майонезом, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и яйцом

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.*

Плавленый сыр натереть на крупной терке. Яйцо очистить, отдельно нарубить белок и желток. Желток смешать с тертым сыром.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, посыпать смесью тертого сыра и желтка, полить кетчупом, украсить рубленым белком и зеленым луком.

Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза.*

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, зеленью укропа и майонезом.

Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды уложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3 – 5 минут.

Бутерброды с яйцами, сыром и ветчиной

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки острого кетчупа.*

Яйца очистить и нарезать кружочками. Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Хлеб смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики сыра и ветчины, кружочки яиц, полить кетчупом и подать к столу.

Бутерброды с яйцами, сыром и зеленью

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра, 1/2 пучка зелени укропа, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Сыр смешать с яйцами, зеленью укропа, солью и сливочным маслом.

Полученной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из говядины и яиц

Ингредиенты: *8 – 10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г отварной говядины, 2 – 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.*

Яйца очистить.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Выложить паштет на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с печеночным паштетом и солеными огурцами

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков хлеба, 100 г отварной говяжьей печени, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле. Морковь очистить. Соленые огурцы нарезать кружочками.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Ломтики хлеба смазать печеночным паштетом, сверху положить кружочки соленых огурцов и подать к столу.

Бутерброды по-украински

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сала, 1 луковица, соль по вкусу.*

Сало нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Сало и лук выложить в сковороду и обжарить до золотистого цвета. Готовые шкварки и лук остудить, посолить и выложить на ломтики хлеба.

Бутерброды с печеночным паштетом

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков хлеба, 100 г отварной говяжьей печени, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть. Морковь очистить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Ломтики хлеба смазать печеночным паштетом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Белорусские»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков хлеба, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 соленых зеленых помидора, 50 г сливочного масла, 5 – 6 веточек укропа.*

Яйца очистить и нарезать ломтиками, помидоры – кружочками. Веточки укропа вымыть.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху уложить ломтики яиц, затем – кружочки помидоров. Каждый бутерброд украсить веточкой укропа.

Бутерброды с печеночным паштетом и плавленым сыром

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков хлеба, 100 г отварной говяжьей печени, 50 г плавленого сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле. Морковь очистить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью, плавленым сыром и луком, добавить сливочное масло, соль и перец. Ломтики хлеба смазать паштетом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды «К пиву»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г филе копченой рыбы, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки томатной пасты, 1 луковица, 5 – 6 веточек петрушки.*

Лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть.

Филе копченой рыбы нарезать пластинками.

В размягченное сливочное масло добавить томатную пасту, тертый лук и взбить.

Ломтики хлеба смазать полученной смесью, сверху уложить пластинки филе копченой рыбы, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Славянские»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза.*

Маринованные грибы и соленые огурцы мелко нарезать, смешать с майонезом. Ломтики хлеба слегка подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. На каждый ломтик выложить смесь из огурцов и грибов и подать к столу.

Бутерброды с консервированными шпротами

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, 1/2 лимона, 5 – 6 веточек петрушки.*

Лимон очистить от кожуры и нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты.

Бутерброды украсить кружочками лимона, веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с консервированными сардинами и овощами

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 огурец, 1 помидор, 1/2 пучка зелени укропа.*

Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Рыбную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить кружочки огурца и помидора, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с консервированными сардинами

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица.*

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Рыбную смесь выложить на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с консервированными сардинами и сыром

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1/2 пучка зелени укропа.*

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

Рыбную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

Бутерброды «Римские»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 10 – 12 маслин, 1 луковица, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса.*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Из маслин удалить косточки и разрезать каждую пополам. Печень трески размять вилкой. Ломтики хлеба подрумянить в тостере и смазать паштетом из печени трески.

Бутерброды украсить кольцами лука, половинками маслин и подать к столу.

Бутерброды «Морские»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г консервированного мяса крабов, 50 г сливочного масла, 2 маринованных огурца, 1/2 пучка зелени петрушки, 2 столовые ложки майонеза.*

Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Мясо крабов нарубить и смешать с майонезом. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить крабовую массу, украсить кружочками огурцов и веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Астраханские»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков батона, 20 – 30 г черной икры, 50 г сливочного масла, 5 – 6 веточек петрушки.*

Зелень петрушки вымыть. Ломтики батона смазать сливочным маслом, черной икрой, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с соленой семгой

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г соленой семги, 20 г зернистой икры, 1/2 лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.*

Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и зернистой икрой.

Гренки с чесноком

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке, посолить и смешать со сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать смесью сливочного масла и чеснока и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла.*

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить и нарубить.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны на разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2 – 3 минуты. Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

Горячие бутерброды с луком и сыром

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.*

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить в растительном масле до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в сливочном масле, положить сверху лук, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Горячие бутерброды с брынзой и помидорами

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г брынзы, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла.*

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле.

На приготовленные гренки положить кружочки помидоров и тертую брынзу. Сверху положить небольшой кусочек сливочного масла.

Бутерброды выложить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке до образования румяной корочки.

Горячие бутерброды с сыром и яблоками по-фергански

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла.*

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Хлеб смазать маслом, сверху положить ломтики яблок, а на них – сыр.

Бутерброды выложить на противень и запекать в умеренно

разогретой духовке в течение 5 – 7 минут.

Гренки с яйцами по-мадридски

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 1 чайная ложка молока, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.*

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Яйцо посолить, взбить с молоком.

Ломтики хлеба смочить в яично-молочной смеси и обжаривать в сливочном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Гренки посыпать чесноком и подать к столу.

Горячие бутерброды по-итальянски

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков пшеничного хлеба, 10 – 12 маслин, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.*

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить.

Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать толстым слоем полученной смеси и украсить рубленым яичным белком.

Бутерброды по-шведски

Ингредиенты: *6 ломтиков батона, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г вареной колбасы, 2 помидора, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Ломтики батона обжарить с обеих сторон в сливочном масле. Колбасу нарезать ломтиками и обжарить их с обеих сторон в растительном масле.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

На ломтики батона положить колбасу, кружочки помидоров, посолить, поперчить.

Выложить бутерброды на противень и запекать в умеренно

разогретой духовке в течение 3 – 5 минут.

Горячие бутерброды смазать горчицей, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Запорожье»

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г соленого сала, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа.*

Сало нарезать кубиками, обжаривать до вытапливания жира, вынуть шкварки. Чеснок очистить, нарубить и смешать с зеленью укропа.

Ломтики хлеба обжарить в жире с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени укропа и подать к столу.

Бутерброды «Вьенна»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 4 ломтика копченой ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 2 болгарских перца, 4 зубчика чеснока, 1/2 пучка зелени укропа.*

Болгарский перец вымыть, очистить от семян и нарезать кольцами. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке и перемешать с 1 столовой ложкой сливочного масла. Плавленый сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть. Ломтики хлеба обжарить в оставшемся масле с одной стороны. Поджаренную сторону смазать чесночным маслом, положить сверху плавленый сыр, колечко перца и накрыть ломтиком ветчины. Бутерброды украсить веточками укропа и подать к столу.

Гренки с омлетом

Ингредиенты: *3 – 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть. Хлеб поджарить с одной стороны на сливочном масле, перевернуть. Яйцо взбить с солью, залить этой смесью хлеб, накрыть сковороду крышкой и жарить в течение 3 минут на слабом огне.

Гренки выложить в блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Праздничные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного*

масла, 50 г черной икры, 50 г красной икры, 2 кружка лимона без кожуры, 1/2 пучка зелени петрушки.

Зелень петрушки вымыть. С хлеба срезать корочку таким образом, чтобы получились квадратные ломтики.

Ломтики хлеба смазать маслом. На половину каждого ломтика по диагонали выложить красную икру и разровнять тонким слоем. На другую половину положить черную икру.

Кружки лимона разрезать пополам и каждую половинку поставить вертикально на бутерброд по разделяющей икру диагонали. Украсить бутерброды веточками петрушки и подать к столу.

Гренки с копченым салом

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г копченого сала, 5 – 6 веточек петрушки.*

Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Копченое сало нарезать тонкими ломтиками, обжарить с обеих сторон и уложить на горячие гренки. Веточки петрушки вымыть.

Гренки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с ветчиной и кетчупом

Ингредиенты: *5 – 6 ломтиков батона, 100 г ветчины, 2 столовые ложки кетчупа, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.*

Ветчину нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Чеснок очистить и нарубить.

Ломтики батона смазать сливочным маслом, на каждый положить ломтики обжаренной ветчины, посыпать чесноком, полить кетчупом и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из субпродуктов

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 50 г говяжьих почек, 50 г говяжьих мозгов, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 пучка зелени укропа, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Зелень укропа вымыть.

Говяжьи почки и мозги промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить сметану, перец и тщательно перемешать.

Ломтики хлеба смазать готовым паштетом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Бавария»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареного мяса гуся, 1 луковица, 1 помидор, 50 г сыра, 1 столовая ложка майонеза.*

Сыр натереть на мелкой терке. Мясо гуся нарезать тонкими ломтиками.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

На каждый ломтик хлеба положить сначала мясо, затем кружок помидора и колечко лука.

Смазать бутерброды майонезом, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Бутерброды «Пражские»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированных анчоусов, 1 помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени укропа.*

Яйца очистить и мелко нарезать. Анчоусы измельчить. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На ломтики хлеба положить сначала нарезанные яйца и анчоусы, затем кружочки помидора, смазать майонезом, украсить рубленой зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Иоланта»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г отварного мяса курицы, 5 – 6 маслин, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени петрушки.*

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Маслины разрезать пополам, удалить косточки. Хлеб слегка обжарить в тостере. Мясо курицы нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле, выложить на хлеб, полить майонезом, украсить половинками маслин, рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с овощами

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 2 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль.*

Картофель вымыть, отварить, очистить, натереть на терке,

смешать с сырым яйцом, посолить, поперчить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Хлеб обжарить с одной стороны в растительном масле, на необжаренную сторону выложить картофельную массу.

Чеснок очистить, измельчить, смешать с майонезом, смазать полученной массой хлеб.

Бутерброды выложить в форму, запекать в умеренно разогретой духовке до образования румяной корочки, затем украсить рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с сардинами и сыром

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г консервированных сардин, 50 г сыра, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки кетчупа.*

Чеснок очистить и растолочь. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с чесноком. Сардины размять вилкой.

На хлеб положить слой сардин, затем слой сыра с чесноком, полить кетчупом и подать к столу.

Бутерброды с телятиной и желе

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварной телятины, 50 г мясного желе, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.*

Зелень укропа вымыть. Телятину нарезать тонкими ломтиками, поперчить и обжарить в растительном масле. Мясное желе нарезать кусочками.

Ломтики хлеба смазать сметаной, сверху положить ломтики телятины, кусочки желе, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с фасолью и сыром

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г консервированной белой фасоли, 50 г тертого сыра, 20 г топленого свиного сала, 1 луковица, 1 столовая ложка кетчупа.*

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с фасолью, выложить в сковороду, добавить сало, тушить в течение 15 минут, затем положить кетчуп и тертый сыр.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды по-киевски

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 50 г шпика, 1 луковица, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Шпик нарезать тонкими ломтиками.

На хлеб положить шпик, затем лук, полить сметаной, посыпать рубленой зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с дичью

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареного мяса куропатки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок зеленого лука.*

Зеленый лук вымыть и нарубить. Ломтики хлеба слегка обжарить с двух сторон в масле. Мясо нарезать небольшими кусочками, положить на хлеб.

Бутерброды посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с балыком

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика балыка, 4 кружочка лимона, 1 столовая ложка сливочного масла, 1/2 пучка зелени укропа.*

Зелень укропа вымыть.

Ломтики хлеба слегка обжарить с двух сторон в масле, положить на него ломтики балыка, украсить кружочками лимона, веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Любительские»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г кабачков, 1 луковица, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Кабачки смешать с луком и хреном, посолить, поперчить, добавить майонез.

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон на растительном

масле, выложить на них овощную массу, украсить кружочками помидора и подать к столу.

Бутерброды «Закусочные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г квашеной капусты, 50 г печеночного паштета, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, 1 пучок зеленого лука.*

Лук вымыть и нарубить. Яйца очистить, нарубить, смешать с майонезом и печеночным паштетом.

Ломтики хлеба смазать полученной массой, сверху положить капусту, полить кетчупом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Сытные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 200 г свиного фарша, 50 г сыра, 1 огурец, 2 столовые ложки майонеза, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Ломтики хлеба слегка обжарить с двух сторон в сливочном масле. Сыр натереть на крупной терке.

Фарш посолить, поперчить, обжарить в растительном масле. Огурец вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать с сыром и майонезом. Ломтики хлеба смазать полученной массой, сверху выложить приготовленный фарш и разровнять.

Бутерброды «Изысканные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г отварного мяса курицы, 50 г отварного языка, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Мясо курицы и язык нарезать ломтиками. Зеленый горошек смешать с майонезом. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. На хлеб положить ломтики мяса курицы и языка, затем зеленый горошек и дольки помидора.

Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и салом

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 2 клубня*

картофеля, 50 г соленого сала, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 столовая ложка растительного масла.

Ломтики хлеба слегка обжарить с двух сторон в масле. Сало нарезать ломтиками.

Картофель вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Картофель смешать с луком и хреном, добавить лимонный сок и перемешать.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба, сверху положить сало и подать к столу.

Бутерброды «Волжские»

Ингредиенты: *4 ломтика батона, 100 г филе копченой стерляди, 1 огурец, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Огурец вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Филе стерляди разрезать на 4 части. Ломтики батона смазать сметаной, сверху положить кружочки огурца и кусочек стерляди. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Натали»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сыра, 1 яблоко, 50 г ядер грецких орехов, 1 огурец, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка майонеза.*

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке вместе с сыром, смешать с измельченными орехами, заправить лимонным соком и майонезом.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба, украсить кружочками огурца и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и капустой

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г ветчины, 50 г квашеной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Ломтики хлеба слегка обжарить с двух сторон в масле.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и выложить на хлеб. Положить сверху капусту, поперчить, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Габриэлла»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 2 столовые ложки очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки лимонного сока.*

Ломтики хлеба слегка обжарить с двух сторон в масле.

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Орехи измельчить, смешать с морковью, добавить лимонный сок и выложить полученную массу на ломтики хлеба.

Бутерброды со шпротами, огурцом и яйцом

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 2 столовые ложки сметаны, 1 огурец, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 пучка зелени укропа.*

Яйцо очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле, остудить, смазать сметаной.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

На ломтики хлеба выложить кружочки огурца и яйца, шпроты и украсить зеленью укропа.

Бутерброды «Ливорно»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 столовые ложки майонеза, 4 маслины без косточек, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок зелени сельдерея.*

Зелень сельдерея вымыть и мелко нарезать. Маслины разрезать на половинки. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в сливочном масле.

Мясо мелко нарезать, смешать с майонезом и зеленью сельдерея. Полученную смесь разложить на ломтики хлеба, на середину каждого положить по две половинки маслин.

Бутерброды с печеночным паштетом и помидорами

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г*

печеночного паштета, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки.

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. На хлеб выложить паштет, сверху положить кружочки помидоров. Бутерброды украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с говяжьим сердцем

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г вареного говяжьего сердца, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, перец красный молотый по вкусу.*

Зелень укропа вымыть и измельчить. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Сердце нарезать ломтиками, положить на хлеб. Посыпать перцем, зеленью укропа, сверху положить кружочки помидора и подать к столу.

Бутерброды с красной рыбой и лимоном

Ингредиенты: *8 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе соленой красной рыбы, 1 лимон, перец по вкусу.*

Лимон вымыть и разрезать пополам. Рыбное филе нарезать тонкими ломтиками, выложить в тарелку и полить соком половины лимона. Другую половину лимона очистить и нарезать кружочками.

Рыбу выложить на ломтики хлеба, поперчить, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и чесноком

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 200 г вареной колбасы, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.*

Чеснок очистить, растолочь и смешать с майонезом. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Колбасу нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле, остудить, смазать смесью майонеза и чеснока, сверху положить колбасу.

Бутерброды полить кетчупом, поперчить, поставить в умеренно разогретую духовку на 5 минут, затем посыпать

зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды «К завтраку»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 сосиски, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени укропа.*

Яйца очистить и нарубить. Сосиски отварить и нарезать маленькими кусочками. Зелень укропа вымыть.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать сливочным маслом, сверху положить рубленое яйцо, сосиски, полить майонезом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с брынзой и листьями хрена

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г листьев хрена, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени укропа.*

Зелень укропа вымыть. Листья хрена вымыть, пропустить через мясорубку вместе с брынзой, перемешать с размягченным сливочным маслом.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба. Бутерброды украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с холодцом

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 200 г свиного холодца, 1 помидор, 2 чайные ложки горчицы.*

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Холодец нарезать ломтиками и смазать горчицей.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху ломтики холодца и кружочки помидора и подать к столу.

Бутерброды с сервелатом и сыром

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сервелата, 50 г сыра, 1 помидор, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Помидор вымыть, обдать кипятком и очистить от кожицы. Колбасу, сыр и помидор нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

На хлеб положить сначала ломтик колбасы, затем помидора и сыра. Бутерброды поместить в умеренно разогретую духовку на 5

минут, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды по-болгарски

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 1 луковица, 1 болгарский перец, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка кетчупа, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и мелко нарезать.

Лук и болгарский перец выложить в сковороду, добавить растительное масло, жарить до золотистого цвета, затем смешать с лимонным соком, кетчупом, сахаром, солью и оставить на 20 минут.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Губернские»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 столовая ложка майонеза, 2 чайные ложки горчицы, 1 столовая ложка томатного соуса, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла.*

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в растительном масле. Колбасу нарезать кружочками и выложить на хлеб.

Чеснок очистить, растолочь и смешать с майонезом, томатным соусом и горчицей. Смазать полученной смесью бутерброды и подать к столу.

Бутерброды с маринованными грибами

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г маринованных грибов, 1 соленый огурец, 1 луковица, 50 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза.*

Сыр натереть на терке, огурец и грибы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле. Огурец и грибы смешать с луком и майонезом.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Бутерброды «Рыбацкие»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г филе судака, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить.

Филе судака промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, смешать с яйцами и томатной пастой.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «К ужину»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 150 г филе соленой сельди, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса.*

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать дольками. Филе сельди нарезать маленькими кусочками, выложить на хлеб вперемежку с дольками картофеля.

Бутерброды украсить кольцами лука и подать к столу.

Бутерброды с овощами и ветчиной

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г кабачков, 100 г баклажанов, 100 г ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Кабачки и баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать ломтиками, посолить и обжарить в растительном масле. Зелень укропа вымыть.

Яйца очистить, нарубить вместе с ветчиной, смешать с майонезом.

На ломтики хлеба выложить массу из яиц и ветчины, сверху положить кусочки кабачков и баклажанов, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с маринованной свеклой

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 1 маринованная свекла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Зелень укропа вымыть. Свеклу нарезать ломтиками, посолить. Хлеб смазать маслом, сверху положить ломтики

свеклы. Бутерброды украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с тушенкой

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 200 г говяжьей тушенки, 1 луковица, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 2 столовые ложки сливочного масла.*

Лук очистить, помыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в сливочном масле.

На хлеб выложить тушенку, украсить кольцами лука, зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с осетриной и черной икрой

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой осетрины, 1 столовая ложка черной икры, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.*

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в растительном масле, остудить и смазать их сливочным маслом.

Осетрину нарезать тонкими ломтиками, выложить на хлеб, сверху тонким слоем положить икру.

Бутерброды с жареными грибами

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г жареных грибов, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить грибы, посолить, полить сметаной и подать к столу.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 зубчика чеснока, 2 чайные ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в растительном масле. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Чеснок очистить, растолочь с перцем и солью и смешать со сметаной. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху

положить кружочки яиц.

Бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды со ставридой

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г филе консервированной ставриды, 4 маслины без косточек, 1 луковица, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки растительного масла.*

Огурец вымыть и нарезать ломтиками. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Хлеб обжарить с двух сторон в растительном масле, положить на него кусочки ставриды, ломтики огурца и кружочки яйца.

Бутерброды украсить кольцами лука и маслинами и подать к столу.

Бутерброды «Петровские»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 1 клубень картофеля, 1 помидор, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки майонеза, 100 г вареной колбасы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зеленого лука.*

Колбасу нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Хлеб обжаривать в растительном масле с двух сторон до образования хрустящей корочки, остудить, смазать майонезом, положить на него ломтики колбасы. Затем слоями уложить дольки помидора и кружочки картофеля. Бутерброды украсить зеленым горошком и рубленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Крестьянские»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г свиной вырезки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 столовая ложка томатного соуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо промыть, нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить и жарить на сливочном масле до готовности. Зелень петрушки вымыть.

Лук очистить, помыть, нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета в растительном масле.

На хлеб выложить мясо, лук, полить томатным соусом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с креветками и красным вином

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 2 яйца, 100 г мяса креветок, 3 столовые ложки красного вина, 1 столовая ложка растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Мясо креветок залить вином, оставить на 20 минут, затем мелко нарезать, смешать с сырыми яйцами, посолить и поперчить. Полученную массу столовой ложкой выложить на разогретую сковороду и обжарить с двух сторон в масле.

Готовые лепешки выложить на ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с мясом кролика

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г отварного мяса кролика, 1 луковица, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, помыть и нарезать кольцами. Мясо нарезать ломтиками, положить на хлеб, посолить, поперчить.

Бутерброды украсить кольцами лука, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с копченой свининой и лимоном

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой свинины, 4 ломтика лимона, 4 листа зеленого салата, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Свинину нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле, положить на них листья салата и копченое мясо.

Бутерброды украсить ломтиками лимона, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и огурцами

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 2 огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сливочного масла.*

Хлеб обжарить в масле. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками.

На хлеб положить кружочек яйца, затем шпроты и дольки огурцов.

Сандвичи

Сандвичи с ветчиной и грибами

Ингредиенты: *4 пшеничные булочки, 100 г ветчины, 50 г вареных шампиньонов, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Ветчину нарезать ломтиками, грибы измельчить. Булочки разрезать пополам.

Четыре половинки смазать горчицей, положить по ломтику ветчины, грибы и зелень петрушки. Накрыть второй половиной булочек.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с овощами

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 50 г редиса, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Огурец и редис вымыть и нарезать кружками. Яйцо очистить, нарубить и смешать с майонезом.

Полученную массу выложить на 2 ломтика хлеба, сверху положить рядами кружки огурца и редиса, посолить, накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи полить кетчупом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи «Мясные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г свинины, 50 г говядины, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 помидор, 50 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Мясо промыть, нарезать кубиками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле вместе с луком. Сыр натереть на крупной терке. Помидор вымыть

и нарезать кружочками.

Два ломтика хлеба смазать горчицей и выложить на них мясо и лук, полить майонезом. Затем положить кружочки помидора, посыпать сыром, зеленью укропа, накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Готовые сандвичи полить сметаной и подать к столу.

Сандвичи с консервированной рыбой и кукурузой

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г консервированной ставриды, 50 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза.*

Лук очистить, помыть, мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с кукурузой, луком и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша и положить внутрь приготовленную массу.

Сандвичи с овощами и сыром

Ингредиенты: *4 пшеничные булочки, 100 г сыра, 1 огурец, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами. Сыр нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

На одну половинку булочек положить ломтик сыра, кружок помидора, огурца, колечко перца. Украсить веточкой петрушки, накрыть второй половинкой булочек и подать к столу.

Сандвичи с сыром и колбасой

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, перец по вкусу.*

Сыр натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Колбасу нарезать кубиками, смешать с луком, поперчить и обжарить в растительном масле.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить полученную смесь, посыпать сыром, запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с жареной индейкой

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г жареного мяса индейки, 2 помидора, 100 г сыра, 1/2 пучка зелени кинзы.*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть. Сыр и мясо нарезать ломтиками. Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить мясо, помидоры, сыр.

Сандвичи выложить на противень, поставить в духовку и запекать до тех пор, пока не расплавится сыр, затем украсить веточками кинзы и подать к столу.

Сандвичи «Морские»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г филе соленой сельди, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 огурец, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Филе сельди нарезать кусочками.

Хлеб обжарить с одной стороны в масле, смазать майонезом, затем уложить кружочки огурца, сверху – кусочки сельди и лук. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи украсить зеленым луком и кукурузой и подать к столу.

Сандвичи с мясом кальмаров

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г вареного мяса кальмаров, 50 г морской капусты, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка кетчупа.*

Мясо кальмаров мелко нарезать и смешать с морской капустой и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить полученную смесь.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с говяжьим фаршем и овощами

Ингредиенты: *2 тминные булочки, 100 г говяжьего фарша, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 1 болгарский перец, 50 г сыра, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Лук вымыть, очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной

терке.

Чеснок очистить и растолочь. Помидор вымыть и измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарубить.

Лук перемешать с фаршем, посолить, тушить в растительном масле до готовности, затем перемешать с сыром, чесноком, помидором, болгарским перцем и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, полученную смесь положить внутрь.

Сандвичи запечь в умеренно разогретой духовке, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Сандвичи с морской капустой

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г консервированной морской капусты, 100 г филе соленой мойвы, 2 столовые ложки майонеза, перец по вкусу.*

Два ломтика хлеба смазать майонезом и выложить на них филе мойвы. Сверху положить морскую капусту, поперчить, накрыть оставшимися ломтиками хлеба и подать к столу.

Сандвичи с говядиной и морковью

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г филе говядины, 2 моркови, 1 луковица, 1 помидор, 50 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Мясо промыть и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидор вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке.

Мясо смешать с морковью и луком, посолить, обжарить в растительном масле, затем добавить сыр, помидор и майонез.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить полученную смесь и запечь в духовке.

Сандвичи посыпать зеленью укропа, полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи «Уральские»

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 2 огурца, 1 морковь, 1 болгарский перец, 50 г цветной капусты, 3 столовые ложки*

майонеза, 2 чайные ложки горчицы, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Огурцы вымыть и нарезать кубиками.

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и мелко нарезать. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, отварить и измельчить.

Огурцы, капусту, перец и морковь соединить, перемешать, посолить, заправить майонезом и горчицей.

Полученную смесь выложить на 2 ломтика хлеба, накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи украсить зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи «Закусочные»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г консервированной скумбрии, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени петрушки, перец по вкусу.*

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Рыбу размять вилкой. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть.

Рыбу смешать с яйцом и сыром, поперчить, добавить майонез и перемешать.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить полученную смесь.

Сандвичи украсить веточками петрушки и подать к столу.

Сандвичи «Пикник»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 1 помидор, 1 огурец, 2 редиса, 2 листа зеленого салата, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Ветчину нарезать ломтиками. Редис, помидор и огурец вымыть и нарезать тонкими кружками.

Листья салата вымыть.

Два ломтика хлеба смазать маслом, покрыть листьями салата, сверху выложить кружки помидора, огурца и редиса, ломтики ветчины, накрыть оставшимися ломтиками хлеба, полить майонезом.

Сандвичи посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Сандвичи с креветками

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г консервированного мяса креветок, 2 столовые ложки майонеза, 2 яйца, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 50 г сыра, 1/2 пучка зелени кинзы, перец и соль по вкусу.*

Сыр нарезать ломтиками, мясо креветок измельчить. Зелень кинзы вымыть.

Булочки разрезать вдоль на 2 части, из нижней вынуть мякиш, внутрь разбить по яйцу, посолить и поперчить. Затем положить ломтик сыра и мясо креветок, смазать майонезом, посыпать кукурузой, накрыть верхней частью булочек и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут.

Сандвичи украсить веточками кинзы и подать к столу.

Сандвичи «Калорийные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 200 г свинины, 1 яйцо, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки кетчупа, перец и соль по вкусу.*

Чеснок очистить и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Мясо промыть, разрезать на 2 куска, отбить, посолить, поперчить, смазать взбитым яйцом, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле.

Два ломтика хлеба смазать горчицей. Положить на них отбивные, посыпать чесноком, смазать майонезом, украсить кольцами лука, накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с мясом курицы и помидорами

Ингредиенты: *2 тминные булочки, 100 г мяса курицы, 2 помидора, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы промыть, нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в масле.

Яйцо очистить и разрезать пополам. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Булочки разрезать на 2 части, на нижнюю положить кружок помидора, половину куриного мяса, половинку яйца, снова кружок помидора. Накрыть верхней частью булочек.

Сандвичи украсить веточками петрушки и подать к столу.

Сандвичи с гусиным паштетом

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г гусиного паштета, 1 маринованный болгарский перец, 50 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Маринованный перец измельчить. Яйца очистить, мелко нарезать и перемешать с гусиным паштетом, маслом и перцем. Добавить горчицу и майонез.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, положить внутрь приготовленную смесь.

Сандвичи посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи «Студенческие»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 1 болгарский перец, 50 г вареной колбасы, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.*

Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать тонкими колечками. Колбасу нарезать ломтиками.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутри смазать майонезом, положить колбасу и перец.

Сандвичи полить кетчупом, украсить зеленым луком и подать к столу.

Сандвичи «К завтраку»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г вареной колбасы, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки кетчупа.*

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Колбасу нарезать ломтиками.

Каждую булочку разрезать вдоль на 2 части, на нижнюю положить кружки помидора и ломтики колбасы, смазать горчицей и майонезом, украсить зеленым горошком.

Накрыть верхней частью булочек и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с сыром и творогом

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 50 г творога,*

50 г копченой колбасы, перец по вкусу.

Сыр натереть на крупной терке. Колбасу мелко нарезать и смешать с сыром и творогом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, положить внутрь приготовленную смесь и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи поперчить и подать к столу.

Сандвичи «Романтика»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г мяса копченой курицы, 1 помидор, 50 г сыра, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени базилика.*

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке.

Мясо смешать с луком, помидором, сыром, горчицей и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить приготовленную смесь и запечь в духовке.

Сандвичи украсить зеленью базилика и подать к столу.

Сандвичи с буженины

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 200 г буженины, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Буженину нарезать ломтиками. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

На 2 ломтика хлеба положить буженину, кружочки помидора, полить майонезом, накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи с плавленым сыром и орехами

Ингредиенты: *1 батон, 200 г плавленого сыра, 200 г рубленых ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки.*

Грецкие орехи и чеснок пропустить через мясорубку. Сыр

натереть на крупной терке, смешать с майонезом, добавить орехи и чеснок.

С батона срезать корку, придать ему форму прямоугольника и разрезать вдоль на 2 части. Одну часть смазать маслом, другую – сырно-ореховой массой.

Половинки батона соединить, завернуть в полиэтиленовый пакет и положить в прохладное место на 2 часа.

Батон нарезать тонкими ломтиками, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Сандвичи с брынзой и зеленым горошком

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г брынзы, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 болгарский перец, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа.*

Брынзу пропустить через мясорубку. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку, нашинковать и смешать с брынзой, зеленым горошком и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить приготовленную смесь, запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи «Дворянские»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 1 киви, 1 помидор, 50 г сыра, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Бекон нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке.

Помидор вымыть и измельчить. Киви вымыть, очистить и мелко нарезать.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить ломтики бекона, помидор, киви, посыпать тертым сыром и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи полить кетчупом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Сандвичи «Техас»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 50 г сыра, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой*

зелени петрушки.

Сыр натереть на крупной терке. Бекон нарезать ломтиками. Помидор вымыть и измельчить.

Сыр смешать с помидором и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить бекон и приготовленную смесь и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Сандвичи по-французски

Ингредиенты: *1 французский батон, 6 куриных шницелей, 1 лимон, 2 столовые ложки лимонного сока, 100 г сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Лимон вымыть, очистить и нарезать кружками. Зелень укропа вымыть.

Шницели посолить, поперчить, обжарить с одной стороны в сливочном масле, перевернуть, положить на каждый по кружку лимона и обжарить с другой стороны.

Оставшийся от жаренья жир смешать с лимонным соком, вином и довести до кипения.

Батон нарезать ломтиками и обжарить в приготовленном соусе, затем вынуть, выложить на противень, положить сверху шницели, поставить в умеренно разогретую духовку и запекать в течение 10 минут.

Готовые сандвичи украсить веточками укропа и подать к столу.

Сандвичи «Карина»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г консервированного лосося, 50 г консервированной фасоли, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сыра, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.*

Сыр натереть на крупной терке. Яйцо очистить и размять вилкой вместе с рыбой.

Помидор вымыть и измельчить, добавить фасоль, сыр, перемешать с рыбой и яйцом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить приготовленную смесь и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи полить маслом и подать к столу.

Сандвичи с ветчиной и салями

Ингредиенты: *6 ломтиков батона, 100 г ветчины, 100 г салями, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки горчицы, 50 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Ветчину и салями нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Ломтики батона с одной стороны обжарить в сливочном масле. Обжаренную сторону смазать смесью горчицы и майонеза.

На 3 ломтика батона выложить ветчину и лук. Посыпать сыром, сверху положить ломтики салями. Накрыть оставшимися ломтиками батона.

Сандвичи посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Сандвичи «Походные»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 200 г вареной колбасы, 1 луковица, 100 г кабачков, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, соль по вкусу.*

Колбасу нарезать ломтиками. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

На 2 ломтика хлеба выложить колбасу. Затем положить кружочки кабачков, кольца репчатого лука и зеленый лук. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи «Летние»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 1 огурец, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Два ломтика хлеба смазать майонезом, положить на них кружочки помидора и огурца, посолить. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи украсить зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи с колбасой и болгарским перцем

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 болгарский перец, 50 г сыра, 2 столовые ложки кетчупа.*

Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку, нарезать кольцами. Сыр натереть на мелкой терке. Колбасу нарезать ломтиками.

На 2 ломтика хлеба положить колбасу и болгарский перец, посыпать сыром. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с печеночным паштетом и огурцами

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 150 г печеночного паштета, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, 1 луковица, перец по вкусу.*

Хлеб смазать майонезом. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Огурцы нарезать кружочками. Паштет смешать с луком.

На 2 ломтика хлеба выложить паштет, кружочки огурцов. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи посыпать перцем, полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи «Сытные»

Ингредиенты: *2 тминные булочки, 100 г сыра, 100 г ветчины, 1 яблоко, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа.*

Сыр и ветчину нарезать кусочками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Сыр смешать с ветчиной, яблоком и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутри смазать горчицей, положить приготовленную смесь и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи «Одесские»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г соленого свиного сала, 1 помидор, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 пучка зеленого лука.*

Сало нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть и нарубить. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Два ломтика хлеба смазать горчицей, положить ломтики сала, кружки помидора, посыпать рублеными зеленью петрушки и зеленым луком. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи полить сметаной и подать к столу.

Сандвичи «Париж»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 50 г сыра, 50 г консервированного крабового мяса, 50 г ветчины, 50 г майонеза, 1 плод авокадо, перец по вкусу.*

Сыр натереть на терке. Крабовое мясо и ветчину мелко нарезать. Авокадо вымыть и измельчить.

Сыр смешать с крабовым мясом, ветчиной, авокадо и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, положить внутрь приготовленную смесь и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи поперчить и подать к столу.

Сандвичи с котлетами и грибами

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г куриного фарша, 100 г отварных грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Фарш разделить на 2 части, сформовать котлеты, посолить, поперчить и жарить в масле до образования золотистой корочки. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грибы мелко нарезать и соединить с зеленью петрушки.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутри смазать горчицей, положить грибную смесь и котлету.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи «Восточные»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 150 г вяленой баранины, 100 г острого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка аджики, 1/2 пучка зелени кинзы.*

Сыр натереть на мелкой терке. Баранину мелко нарезать и тушить с майонезом в течение 10 минут. Зелень кинзы вымыть.

На 2 ломтика хлеба положить мясо и сыр. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи смазать аджикой, украсить веточками кинзы и

подать к столу.

Сандвичи с говяжьим языком

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г отварного говяжьего языка, 1 луковица, 4 столовые ложки сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка аджики.*

Язык нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в масле. Яйца очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Язык, лук, яйца и сыр смешать и заправить сметаной.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить приготовленную смесь и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи смазать аджикой и подать к столу.

Сандвичи «На скорую руку»

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 150 г вареной колбасы, 1 помидор, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Колбасу нарезать ломтиками. Помидор вымыть, нарезать кружочками. На 2 ломтика хлеба положить ломтики колбасы и кружочки помидора. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи украсить зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи со свеклой и изюмом

Ингредиенты: *2 ломтика пшеничного хлеба, 2 ломтика ржаного хлеба, 50 г вареной свеклы, 1 столовая ложка изюма, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Свеклу очистить и натереть на крупной терке.

Изюм замочить в теплой воде на 2 часа, затем смешать с луком, посолить и обжарить в растительном масле.

Лук, изюм, свеклу соединить, заправить майонезом. Выложить полученную смесь на ломтики пшеничного хлеба. Накрыть ломтиками ржаного хлеба.

Сандвичи украсить веточками петрушки и подать к столу.

Сандвичи по-японски

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г консервированного крабового мяса, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Яйца очистить и нарубить. Крабовое мясо измельчить, смешать с зеленью петрушки и орехами, заправить майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить приготовленную смесь.

Сандвичи полить соевым соусом и подать к столу.

Сандвичи с сосисками и сыром

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 2 сосиски, 50 г сыра, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.*

Сыр натереть на терке. Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, смазать майонезом и горчицей, внутрь положить по сосиске, сыр, зеленый лук и запечь в умеренно разогретой духовке.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи «Нью-Йорк»

Ингредиенты: *2 пшеничные булочки, 100 г мяса индейки, 1 яблоко, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки кетчупа, соль по вкусу.*

Мясо индейки промыть, нарезать кубиками, посолить и обжарить в сливочном масле. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Мясо смешать с яблоком и майонезом. Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякиша, внутрь положить приготовленную смесь.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Канапе

Канапе «Ассорти»

Ингредиенты: *150 г бекона, 2 столовые ложки*

консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 вареный клубень картофеля, 1 луковица, 2 огурца, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Яйцо и картофель очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Огурцы вымыть и натереть на мелкой терке.

Зелень укропа вымыть.

Бекон нарезать тонкими ломтиками.

Яйцо, картофель, лук, огурцы и зеленый горошек соединить, посолить, заправить майонезом.

На каждый ломтик бекона положить по 1 столовой ложке приготовленной смеси и скатать рулетики, закрепив шпажкой.

Запекать канапе в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут, затем украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе с беконом

Ингредиенты: *2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, 1/2 пучка зеленого салата.*

Бекон нарезать квадратами. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба положить квадратик бекона, лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, лист салата, ломтик яблока.

Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе «Сырные»

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор.*

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба положить по листу салата, ломтику сыра и кружочку помидора.

Готовые канапе смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сыром и маслинами

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 маслины без косточек, 2 столовые ложки майонеза, перец по вкусу.*

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины.

Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе «Треугольники»

Ингредиенты: *4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка сметаны.*

Кетчуп смешать со сметаной. Сыр нарезать ломтиками.

Хлеб смазать маслом, сверху положить ломтики сыра, полить смесью кетчупа и сметаны.

Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с сельдью

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 пучка зеленого лука.*

Яйцо очистить и нарубить. Филе сельди нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сельдь и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком.

Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Крабовые»

Ингредиенты: *50 г крабовых палочек, 20 г печеночного паштета, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 1 яйцо, 1/2 пучка зелени петрушки, перец по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйцо взбить с перцем.

Паштет, кукурузу выложить на крабовые палочки, посыпать зеленью петрушки.

Аккуратно свернуть их в рулеты, смазать взбитым яйцом, закрепить шпажками и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 2 минут.

Канапе «Диетические»

Ингредиенты: *2 ломтика ржаного хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Ломтикам хлеба придать круглую форму. Огурец и редис

вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть.

На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса. Канапе украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе по-украински

Ингредиенты: *100 г копченого свиного окорока, 1 столовая ложка майонеза, 1 зубчик чеснока, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Помидор вымыть и мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Чеснок растолочь. Окорок нарезать ломтиками.

Помидор смешать с яйцом, чесноком, зеленью укропа и майонезом.

На ломтики копченого окорока выложить приготовленную смесь, скатать рулетики и закрепить их шпажками.

Канапе подогреть в духовке и подать к столу горячими.

Канапе с мясом омара

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 150 г консервированного мяса омара, 3 столовые ложки майонеза, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Соленые огурцы измельчить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо омара нарезать и смешать с майонезом.

Ломтикам хлеба придать круглую форму и обжарить их в растительном масле.

На каждый ломтик хлеба положить смесь мяса омара и майонеза. По краям сделать ободок из соленых огурцов и петрушки. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе «Викинг»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г зеленого салата, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Листья салата вымыть, мелко нарезать и посолить. Яйцо очистить и нарубить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них горкой салат и рубленое яйцо.

Готовые канапе полить майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с холодцом

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 150 г холодца, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 помидор, 2 редиса, 1 вареная морковь, соль по вкусу.*

Холодец нарезать ломтиками. Помидор и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Вареную морковь очистить, натереть на мелкой терке и смешать с хреном.

Хлеб смазать майонезом и положить на него ломтики холодца, кружочки помидора и редиса. Сверху выложить смесь хрена и моркови.

Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с зернистой икрой

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г зернистой икры, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза.*

Яйцо очистить и разрезать на 4 части. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом.

На шпажки наколоть сначала четвертинки яйца, затем хлеб, сверху выложить икру.

Канапе полить майонезом и подать к столу.

Канапе с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 болгарский перец, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом.

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами.

Ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить кружочки яйца и кольца перца, посолить.

Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе с паштетом из куриной печени

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г куриной печени, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени*

укропа, перец и соль по вкусу.

Куриную печень промыть, отварить в подсоленной воде, протереть через сито. Полученную массу смешать с размягченным маслом, поперчить и выложить на ломтики хлеба. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Дачник»

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка сметаны, 4 редиса, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Хрен сбрызнуть уксусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Сверху положить кружочки редиса.

Канапе украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Морской бриз»

Ингредиенты: *5 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Яйцо очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками.

Хлеб подрумянить в тостере и смазать сливочным маслом. На ломтики хлеба выложить сардины, рубленое яйцо.

Канапе украсить зеленью укропа, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с красной рыбой и огурцами

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г соленой красной рыбы, 2 соленых огурца.*

Рыбу нарезать тонкими ломтиками, огурцы – кубиками. Хлеб подрумянить в тостере, смазать маслом, сверху положить рыбу, по краям – кубики соленых огурцов.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с мясом кальмаров

Ингредиенты: *6 ломтиков хлеба, 150 г консервированного мяса кальмаров, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Мясо кальмаров нарезать кусочками. Яйца очистить и нарубить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канапе украсить рубленым яйцом, посолить, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с редькой

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 1 редька, 40 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 столовые ложки сметаны, 1 помидор, 1 болгарский перец.*

Редьку вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать со сметаной. Помидор вымыть и нарезать кружками. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать длинными полосками. Сыр натереть на крупной терке и смешать с редькой и сметаной.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них смесь редьки и сыра, кружки помидора и полоски болгарского перца.

Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Бодрость»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 20 г тертого хрена, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Плавленый сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом и тертым хреном. Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе с печенью трески

Ингредиенты: *6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г консервированной печени трески, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Печень трески нарезать кусочками.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать их смесью сливочного масла и кетчупа, выложить кусочки

печени трески, полить лимонным соком. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе «Тоскана»

Ингредиенты: *6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины, 50 г сыра, 20 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 6 маслин, 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.*

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками.

Зеленый салат вымыть.

Ломтики хлеба смазать маслом, поперчить, положить на них листья салата, сыр и ветчину, кружочки огурца и помидора, маслины, полить майонезом.

Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе «Рыбацкие»

Ингредиенты: *6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного филе судака, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Филе судака нарезать кусочками. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, выложить на них смесь сыра и сливочного масла, кусочки рыбы.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом и чесноком

Ингредиенты: *6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г шпротного паштета, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 соленый огурец, 1 столовая ложка майонеза.*

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Огурец нарезать дольками. Чеснок очистить и растолочь. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, натереть их чесноком, смазать майонезом, сверху выложить шпротный паштет, кружки яйца, дольки огурца.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с корнем сельдерея

Ингредиенты: *8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г корня сельдерея, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 20 г измельченных ядер лесных орехов, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Корень сельдерея вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками, посолить, сбрызнуть лимонным соком и перемешать с орехами. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них смесь сельдерея и орехов, полить майонезом.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Швейцария»

Ингредиенты: *10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г швейцарского сыра, 3 редиса, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.*

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сыр и редис.

Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Канапе с копченой свининой

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 50 г копченой свинины, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Свинину нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, положить на него мясо, украсить зеленью петрушки и проткнуть шпажками.

Канапе с мясом цыпленка и говяжьим языком

Ингредиенты: *6 ломтиков хлеба, 100 г отварного мяса цыпленка, 50 г отварного говяжьего языка, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы.*

Мясо цыпленка и говяжий язык нарезать кусочками. Хлеб смазать маслом, выложить на него мясо цыпленка и кусочки языка.

Канапе смазать горчицей, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Ташкент»

Ингредиенты: *8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 50 г маринованного винограда без косточек, 50 г вяленой дыни.*

Сыр и дыню нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, выложить на него сыр и дыню.

Канапе проткнуть шпажками, украсить виноградом и подать к столу.

Канапе «Астраханские»

Ингредиенты: *5 ломтиков хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г черной икры, 1/2 лимона.*

Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать маслом и икрой.

Канапе проткнуть шпажками, украсить кружками лимона и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом

Ингредиенты: *6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г шпротного паштета, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле.

Хлеб смазать сливочным маслом, выложить на него шпротный паштет и кружочки огурца.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе с сельдью и яблоками

Ингредиенты: *8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 2 моченых яблока, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Сельдь нарубить. Яблоки нарезать ломтиками.

Хлеб смазать маслом, положить сельдь и яблоки, украсить зеленью укропа. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сыром и айвой

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г тертого*

сыра, 1 айва, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка толченых ядер грецких орехов.

Айву вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, затем разрезать на 4 части. Тертый сыр смешать с орехами. Хлеб смазать маслом, выложить на него орехово-сырную массу.

Канапе проткнуть шпажками, украсить дольками айвы и подать к столу.

Канапе «Парижское утро»

Ингредиенты: *4 ломтика батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 оливки, 2 столовые ложки сметаны.*

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Оливки разрезать пополам. Хлеб смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки оливок.

Канапе полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с брынзой и красной икрой

Ингредиенты: *6 ломтиков хлеба, 50 г брынзы, 50 г красной икры, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Брынзу нарезать тонкими ломтиками. Хлеб смазать сливочным маслом и икрой, положить сверху ломтики брынзы.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе с колбасой и вишней

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой колбасы, 8 вишен без косточек, 2 помидора, 40 г сливочного масла.*

Колбасу нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Вишню вымыть и разрезать каждую ягоду пополам.

Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки колбасы и дольки помидоров. Канапе проткнуть шпажками, украсить вишней и подать к столу.

Канапе с сосисками и беконом

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 4 листа салата, 2 столовые ложки кетчупа.*

Сосиски отварить и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть.

На хлеб положить листья салата, сосиски, бекон.

Канапе проткнуть шпажками, полить кетчупом и подать к столу.

Канапе «Русские»

Ингредиенты: *4 ломтика отрубяного хлеба, 100 г отварного говяжьего языка, 50 г брынзы, 2 соленых огурца, 40 г сливочного масла.*

Язык, брынзу и огурцы нарезать ломтиками.

Хлеб обжарить в сливочном масле и выложить на него язык, брынзу и огурцы.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с паштетом и коньяком

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г печеночного паштета, 1 столовая ложка коньяка, 40 г сливочного масла, 1/2 апельсина.*

Печеночный паштет перемешать с коньяком. Апельсин вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Хлеб смазать маслом, выложить на него паштет и кружочки апельсина.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Луковые»

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.*

Зеленый лук вымыть, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Выложить полученную массу на хлеб.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Каприз»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г лососевой икры, 40 г сливочного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 луковица, соль по вкусу.*

Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами, посолить и сбрызнуть лимонным соком.

Ломтики хлеба смазать маслом и икрой, украсить кольцами лука.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Азов»

Ингредиенты: *6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного мяса крабов, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы.*

Мясо крабов мелко нарезать и смешать с майонезом.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, по краям сделать ободок из кетчупа.

На середину канапе выложить мясо крабов, проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канапе «Морские»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварного филе морского окуня, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка тертого хрена, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Филе рыбы нарезать ломтиками.

Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, смешать с размягченным сливочным маслом и выложить эту смесь на ломтики хлеба.

Затем положить ломтики рыбы, смазать майонезом.

Канапе украсить зеленью укропа, проткнуть шпажками, полить кетчупом и подать к столу.

Канапе с отварными грибами

Ингредиенты: *4 ломтика хлеба, 100 г отварных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба.

Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Марианна»

Ингредиенты: *4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г филе осетрины, 40 г сливочного масла, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Осетрину отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками.

Хлеб обжарить в растительном масле.

Сливочное масло смешать с хреном и выложить на ломтики хлеба.

Сверху положить осетрину, смазать майонезом.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с кабачковой икрой

Ингредиенты: *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г кабачковой икры, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Ломтики хлеба смазать маслом, выложить на них икру, посыпать орехами.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе «Раковые шейки»

Ингредиенты: *7 ломтиков хлеба, 100 г майонеза, 4 вареных рака, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Шейки раков очистить, мясо мелко нарезать, смешать с майонезом, посолить, поперчить, положить на ломтики хлеба и украсить зеленью укропа.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Тарталетки

Тарталетки со шпинатом и огурцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г шпината, 3 огурца, 100 г майонеза, 1/2 пучка зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Листья шпината вымыть и нарезать тонкими полосками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками.

Зеленый лук вымыть и нарубить.

Зелень петрушки вымыть.

Шпинат смешать с огурцами и луком, посолить и заправить майонезом. Приготовленную смесь выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 4 помидора, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, 100 г сметаны, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кружочками.

Помидоры и лук смешать, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и луком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 4 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Лук и помидоры смешать, посолить, поперчить, добавить растительное масло, выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и огурцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 4 помидора, 2 огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.*

Помидоры и огурцы вымыть и мелко нарезать. Лук вымыть и измельчить.

Яйцо очистить и нарубить.

Помидоры, огурцы и лук смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и болгарским перцем

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 4 помидора, 2 болгарских перца, 3 столовые ложки майонеза, 1*

столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Перец вымыть, удалить семенную коробочку, нарубить, смешать с помидорами, посолить и заправить майонезом. Выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и мелко нарезать.

Яйца очистить и нарубить.

Зелень петрушки вымыть.

Помидоры смешать с яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки «Летние»

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 огурец, 1 столовая ложка рубленых листьев зеленого салата, 3 – 4 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

Помидоры и огурец вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить.

Зелень укропа вымыть.

Помидоры смешать с огурцами, яйцами и зеленым салатом, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с помидорами, сыром и черносливом

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 помидора, 100 г сыра, 50 г чернослива без косточек, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г сметаны, соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Чернослив залить кипятком, оставить на 30 минут, затем мелко нарезать.

Яйцо очистить и нарубить.

Помидоры смешать с черносливом, сыром и сметаной,

посолить и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и сыром

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г сыра, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Помидоры смешать с сыром, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и грецкими орехами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить и растолочь.

Помидоры смешать с чесноком, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать орехами, украсить кольцами лука и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и консервированным зеленым горошком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть.

Помидоры вымыть, мелко нарезать, смешать с зеленым горошком, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и горчицей

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 – 4*

огурца, 1 столовая ложка горчицы, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Огурцы вымыть, мелко нарезать, посолить, сбрызнуть уксусом и заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки смазать горчицей и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и чесноком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 4 огурца, 3 зубчика чеснока, 2 – 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Огурцы вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь с солью и перцем. Зелень укропа вымыть.

Огурцы и чеснок соединить, заправить растительным маслом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 – 4 огурца, 2 – 3 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени кинзы, соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать кубиками.

Зелень кинзы вымыть.

Огурцы смешать с яйцами, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками кинзы и подать к столу.

Тарталетки с морской капустой и солеными огурцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной морской капусты, 2 соленых огурца, 1/2 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурцы нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить морскую капусту и растительное масло.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с морской капустой и рыбой

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной морской капусты, 100 г морской рыбы, 1 яйцо, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Рыбу почистить, отварить в подсоленной воде, дать остыть, разделать и нарезать небольшими кусочками.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Все смешать, посолить, добавить морскую капусту и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой и картофелем

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Капусту вымыть, нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Зелень петрушки вымыть.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Лук очистить и нарубить. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

Все смешать, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 – 200 г белокочанной капусты, 1 огурец, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.*

Капусту вымыть, нашинковать, посолить, перетереть руками до появления сока, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и оставить на 20 минут. Огурец вымыть и нарезать кружочками.

Капусту заправить растительным маслом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и сыром

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 огурца, 150 г сыра, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Сыр нарезать маленькими кубиками. Зелень укропа вымыть.

Огурцы и сыр смешать, посолить, заправить майонезом и сметаной и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и брынзой

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 огурца, 100 г брынзы, 2 столовые ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Яйцо очистить и нарубить. Брынзу натереть на мелкой терке. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть.

Брынзу смешать с огурцами и яйцом, заправить сметаной и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с краснокочанной капустой

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г краснокочанной капусты, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Капусту вымыть, нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Смешать растительное масло и уксус и заправить полученным соусом капусту. Выложить капусту в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г белокочанной капусты, 100 г куриного мяса, 1 яблоко, 1/3 корня сельдерея, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, сахар и соль по вкусу.*

Капусту вымыть и нашинковать. Мясо промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить

от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать и заправить смесью растительного масла, сахара и сметаны.

Выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и луком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить в кожуре, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с морковью и чесноком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 – 4 моркови, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке, посолить, смешать с морковью и майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и фасолью

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 50 г фасоли, 1 морковь, 2 соленых огурца, 2 яйца, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Фасоль замочить на 2 часа, отварить в подсоленной воде. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Соленые огурцы нарезать небольшими кусочками. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с морковью и хреном

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 моркови, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, соль по вкусу.*

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Хрен сбрызнуть лимонным соком.

Морковь смешать с хреном и луком, посолить, заправить майонезом и выложить полученную смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать орехами и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и болгарским перцем

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 болгарских перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и мясом курицы

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 100 г вареного мяса курицы, 2 яйца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы мелко нарезать. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками.

Яйца сварить вкрутую и нарубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все перемешать, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с морковью и сыром

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 100 г сыра, 1 яйцо, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Лук очистить и нарубить. Сыр натереть на мелкой терке. Все смешать и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с морковью и черносливом

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 100 г чернослива, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать 20 минут. Затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать и добавить к моркови.

Сметану смешать с солью и заправить ею морковь и чернослив.

Смесь моркови и чернослива выложить в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Соленый огурец нарезать кружочками.

Морковь и лук смешать с зеленым горошком, посолить, заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки со свеклой и чесноком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г свеклы, 2 – 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка тертого хрена, 3 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени кинзы, сахар и соль по вкусу.*

Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить и измельчить. Хрен посыпать сахаром. Зелень кинзы вымыть. Свеклу и чеснок смешать с хреном, посолить и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками кинзы и подать к столу.

Тарталетки «Закусочные»

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 – 200 г свеклы, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 – 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Свеклу отварить, очистить от кожицы, натереть на крупной терке, посолить, сбрызнуть уксусом и оставить на 20 минут. Затем добавить хрен и растительное масло.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки со свеклой и фасолью

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г свеклы, 50 г красной фасоли, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 лимона, перец и соль по вкусу.*

Свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками. Фасоль замочить на 2 часа, затем отварить в подсоленной воде и остудить. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими дольками.

Свеклу и фасоль смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить дольками лимона и подать к столу.

Тарталетки со свеклой и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г свеклы, 2 яйца, 1 столовая ложка тертого хрена, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной

терке. Хрен сбрызнуть уксусом. Укроп вымыть.

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать, добавить свеклу, хрен, посолить, заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки со свеклой и грибами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г свеклы, 4 – 5 сушеных грибов, 1 луковица, 3 – 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Свеклу отварить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла до золотистого цвета.

Сушеные грибы замочить на 3 – 4 часа в холодной воде, затем отварить и мелко нарезать.

Свеклу смешать с грибами и луком, посолить, заправить оставшимся растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки со свеклой и грецкими орехами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г свеклы, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 3 – 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Свеклу отварить, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить и растолочь.

Свеклу смешать с чесноком и орехами, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с редькой

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом.

Выложить редьку в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с редькой и луком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 1 луковица, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль.*

Редьку очистить, обдать кипятком, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Редьку смешать с луком, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с редькой и морковью

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 1 морковь, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, соль по вкусу.*

Редьку и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Редьку, морковь и лук смешать, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с редькой и огурцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 2 огурца, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Огурцы вымыть, натереть на крупной терке. Редьку и огурцы смешать и выложить в корзиночки.

Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с редькой и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 2 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, перец и соль по вкусу.*

Редьку вымыть, очистить, положить в холодную воду на 15 минут, натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую,

очистить и измельчить.

Редьку смешать с яйцами, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с редькой и грибами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 50 – 70 г маринованных грибов, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посолить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Маринованные грибы нарезать маленькими кусочками, смешать с редькой, заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кольцами лука и подать к столу.

Тарталетки с редькой и бараниной

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 100 г отварной баранины, 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Баранину нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать.

Редьку смешать с мясом и луком, посолить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать яйцом и подать к столу.

Тарталетки с редисом

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 пучок редиса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Редис вымыть, натереть на крупной терке, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с редькой и сыром

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 1 редька, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени сельдерея, 3 – 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Чеснок очистить и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Редьку, сыр и чеснок смешать, посолить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью сельдерея и подать к столу.

Тарталетки с редисом и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 пучок редиса, 2 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, соль по вкусу.*

Редис вымыть и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить, смешать с редисом, посолить, заправить сметаной.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с редисом и картофелем

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 1 пучок редиса, 1 клубень картофеля, 1 огурец, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка сметаны, перец и соль по вкусу.*

Редис вымыть, нарезать кубиками. Картофель отварить, очистить и мелко нарезать. Огурец вымыть и натереть на крупной терке.

Картофель смешать с редисом и огурцом, посолить, поперчить, заправить смесью майонеза и сметаны.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с редисом и сыром

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 1 пучок редиса, 100 г сыра, 50 г майонеза, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, соль по вкусу.*

Редис вымыть, мелко нарезать.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с редисом, посолить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и чесноком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Баклажан вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам вдоль и варить до готовности в подсоленной воде. Затем мелко нарезать, добавить растительное масло и уксус. Чеснок очистить, нарубить и смешать с баклажаном.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и помидорами

Ингредиенты: *8 – 10 готовых корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 2 помидора, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Баклажан помыть, очистить от кожицы, мелко нарезать, посолить и оставить на 20 минут. Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами. Баклажан и лук обжарить в растительном масле, добавить помидоры и картофель, посолить, поперчить.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кольцами болгарского перца, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и луком

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.*

Баклажан вымыть, запечь в духовке, разрезать пополам вдоль, удалить мякоть с семенами и нарубить.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в

растительном масле до золотистого цвета.

Баклажан смешать с луком, сбрызнуть уксусом, посолить, выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и сыром

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 100 г сыра, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Баклажан вымыть, испечь в духовке, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Баклажан посолить, обжарить в растительном масле, добавить сыр. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с кабачками

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, нарезать небольшими кубиками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, обжарить в растительном масле.

Выложить кабачки в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и чесноком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла.

Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, растереть с солью, смешать с оставшимся растительным маслом, добавить горчицу, перец и заправить полученной смесью кабачки.

Выложить приготовленную массу в корзиночки. Тарталетки

украсить кружочками помидора и подать к столу.

Тарталетки с зеленым горошком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зеленого лука, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Огурцы нарезать кружочками. Лук смешать с зеленым горошком, поперчить, посолить и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и мясом курицы

Ингредиенты: *8 – 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 50 г консервированных грибов, 150 г вареного куриного мяса, 2 соленых огурца, 1 помидор, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, мелко нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор вымыть.

Огурцы очистить. Зелень петрушки вымыть.

Грибы, мясо, помидор и огурцы пропустить через мясорубку, смешать с кабачками, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с болгарским перцем и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 болгарских перца, 2 яйца, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Перец вымыть, удалить семенные коробочки, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Перец смешать с яйцами и зеленым луком, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с болгарским перцем и брынзой

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 2 болгарских перца, 100 г брынзы, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Болгарский перец запечь в духовке, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Брынзу натереть на крупной терке. Болгарский перец смешать с луком и брынзой, посолить, поперчить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить дольками помидоров и кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 2 огурца, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Огурцы вымыть, мелко нарезать, смешать с фасолью и сметаной. Выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с зеленым горошком и плавленым сыром

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г плавленого сыра, 1 яйцо, 4 столовые ложки майонеза.*

Плавленый сыр натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Сыр смешать с зеленым горошком и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 3 яйца, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и посолить. Лук очистить и нарубить.

Фасоль перемешать с яйцами и луком, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 100 г ветчины, 2 помидора, 4 столовые ложки майонеза, 50 г сыра.*

Ветчину нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, измельчить, смешать с фасолью, ветчиной и майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать сыром и подать к столу.

Тарталетки с зеленым горошком и сардинами

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г консервированных сардин в масле, 1 яйцо, 2 помидора, 4 столовые ложки майонеза, 1/2 чайной ложки горчицы, перец красный молотый по вкусу.*

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Сардины мелко нарезать и смешать с яйцом и зеленым горошком, поперчить и заправить майонезом и горчицей.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с жареной говядиной

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г жареной говядины, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками.

Огурцы нарезать соломкой. Мясо смешать с картофелем и майонезом, посолить и выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить соломкой огурцов и подать к столу.

Тарталетки со свининой и овощами

Ингредиенты: *8 – 10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной свинины, 2 клубня картофеля, 2 огурца, 1 морковь, 2 яйца, 5 столовых ложек сметаны, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и помидорами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной нежирной говядины, 3 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками.

Помидоры вымыть и измельчить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Мясо смешать с помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и сыром

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной говядины, 50 г сыра, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке, смешать с мясом, посолить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки со свининой и огурцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г тушеной свинины, 2 огурца, 2 яйца, 3 – 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Огурцы вымыть,

очистить и нарезать тонкой соломкой.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки со свининой и картофелем

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной нежирной свинины, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой.

Мясо и картофель смешать, посолить, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить огурцами и подать к столу.

Тарталетки со свининой и солеными грибами

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной свинины, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 3 – 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и измельчить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Мясо, грибы и лук смешать, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с буженниной и сыром

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г буженины, 100 г сыра, 1 яйцо, 4 столовые ложки майонеза, перец по вкусу.*

Буженину мелко нарезать.

Сыр натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Буженину смешать с сыром, поперчить, заправить майонезом, выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с бараниной и консервированной фасолью

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной баранины, 100 г консервированной фасоли, 2 помидора, 50 г сыра, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками и посолить.

Сыр натереть на крупной терке.

Мясо смешать с фасолью и майонезом, выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать тертым сыром, украсить помидорами и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и морковью

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварного куриного мяса, 2 моркови, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и измельчить.

Мясо смешать с морковью, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и огурцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г вареного мяса курицы, 2 – 3 огурца, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками. Огурцы вымыть, измельчить, смешать с мясом, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грибами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 2 помидора, 2 яйца, 3 – 4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать маленькими кусочками. Грибы промыть и нарезать ломтиками. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Мясо смешать с грибами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г мяса отварной курицы, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

Зелень укропа вымыть. Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с орехами, посолить и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и ветчиной

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г вареного мяса курицы, 100 г ветчины, 1 яблоко, 2 огурца, 2 столовые ложки тертого сыра, 4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Мясо курицы нарезать соломкой, ветчину – небольшими кусочками.

Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Мясо смешать с ветчиной, яблоком и сыром, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с мясом гуся и яблоками

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г мяса гуся, 2 яблока, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и обжарить на растительном масле. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую,

очистить, нарубить.

Мясо смешать с яблоками, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать рублеными яйцами и подать к столу.

Тарталетки с консервированной рыбой и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированной рыбы, 3 яйца, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Рыбу размять вилкой, смешать с яйцами, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и яблоками

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 2 яблока, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Сельдь мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть уксусом.

Сельдь смешать с яблоками и луком, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и фасолью

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 100 г консервированной фасоли, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Филе сельди нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарубить, смешать с сельдью и фасолью, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и картофелем

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 2 клубня картофеля, 1 огурец, 1 столовая*

ложка консервированного зеленого горошка, 3 – 4 столовые ложки майонеза, перец по вкусу.

Филе сельди мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить и натереть на крупной терке.

Огурец вымыть и нарезать соломкой.

Сельдь смешать с картофелем и зеленым горошком, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить огурцами и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 3 яйца, 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза.*

Филе сельди мелко нарезать. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке.

Сельдь смешать с яйцами, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить дольками помидора и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и грибами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 50 г сухих грибов, 1 соленый огурец, 3 – 4 столовые ложки майонеза, перец и соль.*

Филе сельди мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Грибы замочить на 2 часа в теплой воде, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать.

Сельдь смешать с грибами, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить кубиками огурца и подать к столу.

Тарталетки по-норвежски

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленых листьев зеленого салата, перец по вкусу.*

Филе сельди мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке и смешать с сельдью, размягченным сливочным маслом и горчицей. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки поперчить, украсить листьями салата и подать к

столу.

Тарталетки с сельдью и плавленым сыром

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 50 г плавленого сыра, 1 морковь, 3 столовые ложки майонеза, перец по вкусу.*

Филе сельди нарезать мелкими кусочками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Сыр натереть на крупной терке. Сельдь смешать с сыром, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить тертой морковью и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и луком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Сельдь смешать с луком, заправить смесью растительного масла и горчицы и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с копченой килькой и ветчиной

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 6 копченых килек, 100 г ветчины, 2 яйца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 – 4 столовые ложки майонеза.*

Кильку выпотрошить, удалить голову и хвост, снять кожу, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками. Ветчину измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Кильку смешать с ветчиной и зеленым горошком, заправить майонезом, выложить в корзиночки.

Тарталетки посыпать рублеными яйцами и подать к столу.

Тарталетки с копченой рыбой и хреном

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе копченой рыбы, 1 столовая ложка тертого хрена, 2 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Копченую рыбу нарезать маленькими кусочками. Тертый хрен посолить и сбрызнуть уксусом. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить. Рыбу смешать с хреном, заправить сметаной и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить рублеными яйцами и подать к столу.

Тарталетки с консервированной рыбой и зеленым горошком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной рыбы в масле, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Рыбу размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Рыбу смешать с яйцами, зеленым горошком и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с печенью трески и луком

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной печени трески, 1 луковица, 1 маринованный болгарский перец, 1 яйцо, 3 столовые ложки майонеза.*

Печень трески размять вилкой. Лук очистить, вымыть и нарубить. Перец нарезать кольцами. Яйцо сварить вкрутую, очистить и измельчить. Печень трески смешать с луком, яйцом и майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кольцами перца и подать к столу.

Тарталетки с печенью трески и сыром

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной печени трески, 4 столовые ложки тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.*

Печень трески размять вилкой. Чеснок очистить и растолочь. Печень трески смешать с сыром и чесноком, поперчить, заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с консервированной рыбой и картофелем

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной рыбы в масле, 2 клубня картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 3 – 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Рыбу размять вилкой. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Рыбу смешать с картофелем и луком, посолить, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с консервированным лососем и рисом

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного лосося, 2 столовые ложки вареного риса, 1 луковица, 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, перец и соль по вкусу.*

Рыбу размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Рис смешать с рыбой, яйцами и луком, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с кальмарами и картофелем

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 тушки кальмаров, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, затем очистить от пленок, удалить стержень. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и мелко нарезать.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, нарубить и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить.

Мясо кальмаров смешать с картофелем, луком и яйцами, поперчить, заправить оставшимся растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки «Бриз»

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 тушки кальмаров, 2 луковицы, 1 помидор, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидор и огурец вымыть и нарезать кружочками.

Мясо кальмаров смешать с луком, заправить растительным маслом, выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками помидора и огурца и подать к столу.

Тарталетки с кальмарами и морской капустой

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 тушки кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой.

Лук очистить, нарубить и сбрызнуть уксусом. Морскую капусту смешать с мясом кальмаров и луком, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки.

Тарталетки поперчить, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с крабовыми палочками и грибами

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 7 – 10 крабовых палочек, 50 г свежих грибов, 2 яйца, 3 – 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

Крабовые палочки нарезать небольшими кубиками. Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Грибы смешать с крабовыми палочками и яйцами, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с креветками и картофелем

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 10 – 12 креветок, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Креветки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить от панциря, нарезать шейки небольшими кусочками.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарубить.

Кусочки креветок смешать с картофелем и луком, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с кальмарами и яйцами

Ингредиенты: *6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 – 3 тушки кальмаров, 2 – 3 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Тушки кальмаров залить кипятком, очистить от пленок, удалить стержень. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить, смешать с мясом кальмаров, поперчить и заправить майонезом.

Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с крабовыми палочками и рисом

Ингредиенты: *6 – 8 готовых корзиночек из песочного теста, 7 – 10 крабовых палочек, 3 столовые ложки вареного риса, 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Крабовые палочки нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Крабовые палочки смешать с рисом, яйцами, луком и кукурузой, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуски из мяса

Закуски из свинины

Поросенок заливной с лимоном

Ингредиенты: *тушка поросенка, 2 лимона, 3 моркови, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 яйца, 3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 1 чайная ложка тмина, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и нарезать крупными кусками.

Лимоны вымыть и нарезать кружочками. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть.

Тушку поросенка промыть, нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, корни сельдерея и петрушки, соль, молотый перец, лавровый лист и отварить.

Куски мяса, морковь, корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона.

В бульон положить гвоздику, тмин, перец горошком, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, смешать со взбитыми яйцами, довести до кипения и снова процедить.

Мясо отделить от костей, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, кружочки лимона и залить горячим бульоном.

Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем нарезать порционными кусками.

Порционные куски заливного мяса выложить в блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, сбрызнуть уксусом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Поросенок заливной с морковью

Ингредиенты: *тушка поросенка, 4 моркови, 3 луковицы, 2 чайные ложки желатина, 4–6 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка горчицы, 100 мл кетчупа, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук

очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Тушку поросенка промыть, нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, соль, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Мясо и морковь вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, тмин, перец, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, смешать с разведенным в теплой воде желатином, довести до кипения и снова процедить.

Мясо отделить от костей, выложить в форму, сверху положить морковь и кольца репчатого лука, залить горячим бульоном.

Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем нарезать порционными кусками.

Порционные куски заливного мяса выложить в блюдо, смазать горчицей, полить кетчупом, украсить рубленым зеленым луком и подать к столу.

Поросенок заливной с помидорами и вареными яйцами

Ингредиенты: *тушка поросенка, 4 помидора, 6 сваренных вкрутую яиц, 2 моркови, 2 луковицы, 2 чайные ложки желатина, 4–6 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, 5 зубчиков чеснока, 3 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Тертый хрен посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком.

Тушку поросенка промыть, нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, соль, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Мясо и морковь вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, тмин, перец, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, смешать с разведенным в теплой воде желатином, довести до кипения и снова процедить.

Мясо отделить от костей, выложить в форму, сверху положить морковь, кольца репчатого лука, дольки помидоров, кружки вареных яиц, залить горячим бульоном.

Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов,

затем нарезать порционными кусками.

Порционные куски заливного мяса выложить в блюдо, смазать горчицей, посыпать зеленью укропа, чесноком и тертым хреном и подать к столу.

Свиная грудинка заливная

Ингредиенты: *500 г свиной грудинки без костей, 3 яйца, 100 г готового мясного желе, 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 помидор, 2 огурца, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Яйца взбить. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать дольками. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Свиную грудинку промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, смазать взбитыми яйцами, обжарить в сливочном масле с обеих сторон, затем выложить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Куски мяса остудить, выложить в форму, сверху положить дольки помидора, кружочки огурцов, залить майонезом, затем мясным желе и поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Заливное мясо с вареными яйцами

Ингредиенты: *1 кг свиных костей, 500 г постной свинины, 40 г желатина, 1–2 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень петрушки, 4–5 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки тертого хрена, 2 огурца, 2 пучка зелени петрушки, 3 помидора, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 3–4 горошины черного перца, перец и соль по вкусу.*

Яйца очистить, разрезать на половинки. Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Корень петрушки вымыть, очистить и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Тертый хрен сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень петрушки, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень петрушки и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец

горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить на растительном масле до готовности.

Выложить мясо в форму, залить половиной приготовленного бульона, положить лук, корень петрушки, морковь, половинки яиц желтками вниз, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливное мясо посыпать тертым хреном, украсить кружками помидоров, дольками огурцов, зеленью петрушки и подать к столу.

Заливная буженина

Ингредиенты: *1 кг свиных костей, 500 г буженины, 40 г желатина, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки горчицы, 2 свежих огурца, 2 пучка зелени укропа, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 3–4 горошины черного перца, перец и соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и сбрызнуть уксусом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень сельдерея, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень сельдерея и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Буженину нарезать порционными кусками, выложить в форму, положить лук, корень сельдерея, морковь, залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливную буженину поперчить, смазать горчицей, украсить кружками помидоров, кольцами болгарского перца, дольками огурцов, зеленью укропа и подать к столу.

Заливная ветчина с сыром

Ингредиенты: *500 г ветчины, 300 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 3–4 зубчика чеснока, 1 кг свиных костей, 40 г желатина, 3 моркови, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 2 пучка зелени петрушки, 3 помидора, 3 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 4–5 горошин черного перца, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень петрушки вымыть, очистить и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень петрушки, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень петрушки и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Ветчину мелко нарезать, выложить в форму, положить лук, корень петрушки, морковь, посыпать тертым сыром, залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливную ветчину поперчить, посыпать чесноком, украсить кружками помидоров, зеленью петрушки и подать к столу.

Рулет из свинины

Ингредиенты: *1 кг свинины, 100 г шпика, 200 г языка, 200 г печени, 200 г ветчины, 2–3 яйца, 40 г желатина, 3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, 1/2 чайной ложки молотого кориандра, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени базилика, 1 пучок зелени петрушки, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл кетчупа, 2 столовые ложки горчицы, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Мясо промыть и отбить. Шпик нарезать кубиками.

Язык промыть, обдать кипятком, удалить кожу и мелко нарезать.

Печень промыть, замочить в молоке на 20 минут, затем мелко нарезать. Ветчину нарубить.

Зелень петрушки и базилика вымыть. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Яйца взбить. Чеснок очистить, вымыть и нарубить.

Нарезанные шпик, язык, ветчину и печень смешать, добавить взбитые яйца, соль, молотый перец и часть зелени укропа. Выложить смесь на отбитый кусок мяса, свернуть его рулетом,

перевязать нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения. Затем добавить лавровый лист, перец горошком, пучки зелени базилика и петрушки, кориандр, варить в течение 1–1,5 часа.

Рулет вынуть из бульона, удалить нитки. Бульон процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Рулет выложить в форму, залить бульоном, поставить в прохладное место на 3–4 часа, затем нарезать порционными кусками, смазать горчицей, посыпать чесноком и оставшейся зеленью укропа, полить кетчупом и подать к столу.

Рулет из свиной грудинки

Ингредиенты: *1–1,5 кг свиной грудинки, 2 моркови, 1 луковица, 1 лавровый лист, 12 горошин черного перца, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и нарезать крупными кусками. Лук очистить, вымыть и разрезать пополам. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Грудинку промыть, надрезать пленку и удалить ребра, посолить, поперчить, свернуть рулетом (кожей вверх) и перевязать нитками.

Рулет положить в кастрюлю, залить кипящей водой. Добавить морковь, лук, лавровый лист, перец горошком, накрыть крышкой и варить 2–3 часа. Рулет вынуть из бульона, удалить нитки. Рулет нарезать ломтиками толщиной 1 см и выложить на круглое блюдо рядами так, чтобы каждый кусок закрывал треть другого. Украсить зеленью укропа и подать к столу.

Буженина

Ингредиенты: *1 кг свинины, 6–7 зубчиков чеснока, 1 столовая ложка сушеной зелени укропа, 1 чайная ложка перца красного молотого, соль по вкусу.*

Зубчики чеснока очистить и разрезать каждый на 3–4 части.

Мясо промыть, сделать проколы ножом, вставить в них разрезанные зубчики чеснока.

Нашпигованную свинину посолить, поперчить, посыпать сушеным укропом, выложить в форму и запекать в разогретой до 180 ° С духовке до готовности.

Готовую буженину остудить, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем нарезать ломтиками и подать к столу.

Закуска из свинины и сыра

Ингредиенты: *300 г свинины, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Мясо промыть, нарезать соломкой, посолить, поперчить и жарить в растительном масле до готовности.

Мясо смешать с тертым сыром и кольцами лука, выложить в блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из свинины и овощей

Ингредиенты: *250 г свинины, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 свекла, 50 г сметаны, 50 г зеленого лука, 50 г квашеной капусты, 50 г маринованных грибов, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки свиного жира, перец и соль по вкусу.*

Свеклу вымыть, варить до готовности, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурец нарезать кружочками. Маринованные грибы смешать с квашеной капустой.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить на жире до готовности.

Куски мяса выложить на середину блюда, полить сметаной, посыпать зеленым луком и оформить кружочками свеклы и огурцов, кольцами лука. Рядом выложить смесь капусты и грибов.

Закуска из отварной свинины и чеснока

Ингредиенты: *300 г отварной свинины, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Чеснок очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Мясо нарезать кубиками.

Мясо смешать с чесноком, посолить, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из свинины и риса

Ингредиенты: *200 г свинины, 100 г вареного риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка свиного жира, 1 огурец, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 150 г*

майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кубиками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить на свином жире до готовности. Мясо смешать с рисом, огурцом и зеленым горошком, выложить в блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из свинины и зеленого горошка

Ингредиенты: *250 г свинины, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 вареные моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 2 помидора, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Морковь очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать, жарить в растительном масле до готовности, затем остудить, смешать с морковью, помидорами и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом и подать к столу.

Свинина, запеченная в тесте

Ингредиенты: *500 г свинины, 200 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Из муки, яиц и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто.

Мясо промыть, посолить, поперчить, опустить в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.

Закуска из свинины и вареных яиц

Ингредиенты: *300 г свинины, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 3 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Свинину промыть, нарезать кубиками, посолить, поперчить и жарить в жире до готовности.

Мясо смешать с яйцами, выложить в блюдо, полить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из свинины по-русски

Ингредиенты: *300 г свинины, 3 соленых огурца, 100 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

Свинину промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, жарить в растительном масле до готовности, затем выложить в блюдо, посыпать чесноком, оформить картофелем, огурцами и квашеной капустой и подать к столу.

Свинина, запеченная с кабачками

Ингредиенты: *300 г свинины, 300 г кабачков, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 20 г свиного жира, перец и соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и натереть на крупной терке.

Мясо и кабачки посолить, поперчить, выложить на смазанный жиром противень, сверху положить кольца лука и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовую запеканку выложить в блюдо, посыпать тертыми яйцами и подать к столу.

Свинина, запеченная с баклажанами

Ингредиенты: *300 г свинины, 300 г баклажанов, 100 г сыра, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и баклажаны посолить, поперчить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно

разогретой духовке до готовности.

Готовую запеканку выложить в блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Биточки из свиного фарша

Ингредиенты: *300 г свиного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки риса, 3 столовые ложки свиного жира, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки томатной пасты, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. В свиной фарш добавить рис, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша биточки, обвалять их в панировочных сухарях и жарить в жире до полуготовности. Затем влить немного воды, положить томатную пасту и довести биточки до готовности на слабом огне.

Свиные отбивные

Ингредиенты: *300 г свинины, 2 столовые ложки свиного жира, 3 столовые ложки кетчупа, перец и соль по вкусу.*

Мясо отбить, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить до готовности в жире. Готовые отбивные выложить в блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Закуски из говядины и телятины

Заливные фрикадельки из говядины

Ингредиенты: *1 кг говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 10 г желатина, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, молотый перец и соль по вкусу.*

Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить в сливочном масле. Яйца очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, добавить морковь, корни петрушки и сельдерея, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Мясо, морковь и корни сельдерея и петрушки достать из бульона. Бульон процедить, смешать с разведенным в теплой воде

желатином и довести до кипения.

Вареное мясо пропустить вместе с луком через мясорубку. Добавить в фарш сметану, молотый перец и сформовать небольшие шарики. 1/4 объема сваренного бульона вылить в форму, дать остыть, положить морковь, корни сельдерея и петрушки, кружки яиц, фрикадельки. Залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливная телятина

Ингредиенты: *2 кг телятины, 500 г говяжьих костей, 3 моркови, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 4 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 1/2 чайной ложки молотого тмина, 7–8 горошин черного перца, 4 соленых огурца, 2 яйца, 2 пучка зелени петрушки, молотый перец и соль по вкусу.*

Морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и нарезать крупными кусками.

Огурцы нарезать кружочками. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кости и мясо промыть. Мясо нарезать крупными кусками, залить холодной водой, положить кости, добавить морковь, корни сельдерея и петрушки, соль, молотый перец, лавровый лист и варить до готовности.

Куски мяса, кости, морковь, корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, тмин, перец горошком, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать со взбитыми яйцами, довести до кипения и снова процедить.

Мясо нарезать небольшими кусочками, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, кружочки огурцов и залить горячим бульоном.

Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем выложить в блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Заливная говядина с сыром и грибами

Ингредиенты: *2 кг говядины с косточкой, 200 г сыра, 200 г грибов, 3 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3 лавровых листа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 бутона гвоздики, 3 столовые ложки кетчупа, 1/2 чайной ложки перца красного молотого, 10 горошин черного перца, 20 г желатина, 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

Морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками, смешать с луком, обжарить в растительном масле, влить немного воды, посолить и тушить до готовности на слабом огне.

Мясо промыть, нарубить вместе с костью, залить холодной водой, добавить морковь, корни сельдерея и петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Мясо, морковь, корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, молотый перец, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать с разведенным теплой водой желатином, довести до кипения и снова процедить.

Мясо отделить от костей, нарезать кубиками, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, тушеные грибы, тертый сыр и залить горячим бульоном.

Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем выложить в блюдо, полить кетчупом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Паштет в тесте

Ингредиенты: *1 кг телятины, 1 луковица, 3–4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Для теста: *1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.*

Лук очистить и вымыть. Мясо промыть, нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку с луком, посолить и поперчить. Яйца взбить.

Для приготовления теста просеять муку, высыпать горкой в миску, в центре горки сделать углубление, положить сметану, масло, 2 яйца, сахар, соль. Замесить тесто, оставить его на 1 час в теплом месте, затем раскатать в 2 пласта толщиной 0,5 см.

Один пласт выложить на смазанный растительным маслом противень, положить на него фарш, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края.

Сверху смазать оставшимся взбитым яйцом, сделать 2–3 круглых отверстия диаметром 1 см. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 2–2,5 часа.

Паштет остудить, не вынимая из формы. Затем через отверстия, сделанные в тесте, залить майонез.

Паштет вынуть из формы, поставить в прохладное место на 1

час, затем нарезать порционными кусками и подать к столу.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты: *500 г говядины, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан говяжьего бульона, 1 морковь, 2 луковицы, перец и соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарезать кружочками. Морковь вымыть, очистить и крупно нарезать.

Лук очистить, вымыть и разрезать на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, бульон, добавить морковь и лук, посолить, поперчить и тушить до готовности. Затем мясо, морковь и лук дважды пропустить через мясорубку, смешать со 100 г сливочного масла.

Паштет разложить тонким слоем на большом блюде, положить на него 60 г нарезанного кусочками сливочного масла, свернуть в виде рулета.

Целлофан или пергамент смазать оставшимся сливочным маслом, выложить приготовленный рулет, завернуть и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Охлажденный паштет развернуть, нарезать порционными кусками ножом, предварительно смоченным в горячей воде.

Украсить каждый кусок паштета кружком вареного яйца и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из говядины и помидоров

Ингредиенты: *300 г отварной говядины, 3–4 помидора, 3 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 30 г листьев зеленого салата, 80 г майонеза, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки и зеленый салат вымыть.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, смешать с луком, полить смесью растительного масла и горчицы и оставить на 1 час. Затем смешать с помидорами, выложить в блюдо, полить майонезом, оформить кружочками яиц, листьями зеленого салата, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из мяса и овощей

Ингредиенты: *500 г отварной говядины, 4–5 помидоров, 2 огурца, 3 луковицы, 100 г сметаны, перец и соль.*

Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Мясо нарезать ломтиками, смешать с луком и огурцами, выложить в блюдо, посолить, поперчить, полить сметаной, оформить кружками помидоров и подать к столу.

Острая мясная закуска

Ингредиенты: *300 г отварной говядины, 2 маринованных огурца, 2–3 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 50 г майонеза, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Маринованные огурцы нарезать дольками. Чеснок очистить и нарубить. Зелень кинзы вымыть.

Мясо нарезать ломтиками, выложить в блюдо, посолить, поперчить, смазать майонезом, посыпать чесноком, оформить кружочками картофеля и дольками огурцов, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Закуска из мяса и грибов

Ингредиенты: *400 г отварной говядины, 100 г маринованных грибов, 1 клубень картофеля, 1 свекла, 1 соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Картофель и свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурец нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить и нарезать кружочками, маринованные грибы – ломтиками.

Мясо нарезать кусочками, смешать с грибами, посолить, оформить смазанными майонезом свеклой и картофелем, кружочками яйца, дольками огурца, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Рулет из телятины

Ингредиенты: *1 телячья лопатка, 500 г говяжьего фарша, 1*

ломтик батона, 1 яйцо, 1 луковица, 100 мл молока, 100 г шпика, 1 пучок зелени петрушки, 1 болгарский перец, 2 помидора, 2 огурца, молотый перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Шпик нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Ломтик батона замочить в молоке на 3 минуты.

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами.

В говяжий фарш добавить яйцо, ломтик батона, лук, зелень петрушки, шпик, молотый перец и перемешать.

Телячью лопатку вымыть, вынуть кости, удалить крупные жилы, посыпать солью, молотым перцем и оставить на 1 час.

Приготовленный фарш положить на телячью лопатку, свернуть ее рулетом, перевязать нитками.

Рулет выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке.

На готовый рулет положить груз, остудить, убрать нитки. Рулет выложить в блюдо, нарезать ломтиками, оформить дольками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуски из мяса птицы

Жареный цыпленок заливной

Ингредиенты: *тушка цыпленка, 50 г жира, 1 стакан куриного бульона, 5 г желатина, 2 маринованных болгарских перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Огурец нарезать кубиками. Болгарский перец нашинковать. Желатин растворить в кипяченой воде.

Раствор желатина смешать с бульоном, довести до кипения.

Тушку цыпленка промыть, посолить, поперчить, выложить в сковороду, добавить жир и жарить до готовности. Затем выложить в форму, залить горячим бульоном, остудить и поставить в прохладное место на 2 часа.

Цыпленка выложить в блюдо, украсить маринованным перцем, кольцами лука, огурцом, зеленью петрушки и подать к столу.

Курица, фаршированная свининой и грецкими орехами

Ингредиенты: *тушка курицы, 200 г куриных потрохов, 500 г свинины, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сливок, 3–4 горошины черного перца, 2 столовые ложки рубленого зеленого лука, 2 лавровых листа, 3 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока, 100 г майонеза, молотый перец и соль по вкусу.*

Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 столовой ложкой лимонного сока.

Мясо курицы отделить от костей. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 30 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо курицы и свинину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, грецкие орехи, оставшийся лимонный сок и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть и зашить ниткой.

Фаршированную курицу положить на хлопчатобумажную салфетку, завернуть и завязать концы.

Опустить курицу в кастрюлю с кипящим бульоном, закрыть крышкой и варить в течение 1 часа на слабом огне. Затем остудить, не вынимая из бульона.

Охлажденную курицу вынуть из бульона, убрать салфетку, удалить нитки.

Выложить курицу в блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить майонезом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Фаршированная курица

Ингредиенты: *тушка курицы, 200 г куриных потрохов, 500 г говядины, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки тертой моркови, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 3 яйца, 50 г коньяка, 4 г мускатного ореха, 100 мл кетчупа, молотый перец и соль по вкусу.*

Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, аккуратно снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 чайной ложкой коньяка.

Мясо отделить от костей. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения,

добавить соль, тертую морковь, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 40 минут. Бульон процедить и довести до кипения. Мясо курицы и говядину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, мускатный орех, оставшийся коньяк и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть, чтобы фарш не вываливался, и зашить ниткой.

Фаршированную курицу положить на хлопчатобумажную салфетку, завернуть и завязать концы.

Опустить курицу в кастрюлю с кипящим бульоном, закрыть крышкой и варить в течение 1 часа на слабом огне. Затем остудить, не вынимая из бульона.

Охлажденную курицу вынуть из бульона, убрать салфетку, удалить нитки.

Выложить курицу в блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом и подать к столу.

Фаршированные куриные ножки

Ингредиенты: *2 куриные ножки, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 200 г шампиньонов, 1 стакан куриного бульона, 100 г куриной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать ломтиками, посолить и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности. Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные ножки промыть, снять кожу «чулком», у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, шампиньонами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные ножки, зашить нитками, обжарить в оставшемся сливочном масле с обеих сторон, влить немного воды, куриный бульон и тушить до готовности на слабом огне, остудить, убрать нитки.

Фаршированные ножки выложить в блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Форшмак из курицы с сельдью

Ингредиенты: *200 г вареного мяса курицы, 50 г филе сельди, 3 луковицы, 2 яйца, 80 мл сливок, 20 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, 120 мл томатного соуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить и вымыть. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо курицы, филе сельди и лук дважды пропустить через мясорубку, затем протереть через сито, добавить яйца, соль, перец, сливки, взбить.

Полученную массу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Готовый форшмак остудить, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, полить томатным соусом и подать к столу.

Студень из мяса петуха

Ингредиенты: *1 кг мяса петуха, 10 г желатина, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить от скорлупы и нарезать кружочками.

Мясо петуха промыть, нарубить порционными кусками, положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды и варить на слабом огне в течение 30 минут, снимая пену и жир. Затем добавить морковь, корень петрушки, лук, соль, перец и варить в течение 30–35 минут.

Куски мяса, корень петрушки, морковь и лук вынуть из бульона. Мясо остудить и отделить мякоть от костей.

Бульон смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения.

Мясо выложить в форму, залить горячим бульоном, остудить, поставить в прохладное место на 3 часа, затем посыпать зеленью петрушки, украсить кружочками яйца и подать к столу.

Мясо курицы в желе

Ингредиенты: *400 г мяса курицы, 100 мл куриного бульона, 5 г желатина, 1 маринованный болгарский перец, 2 огурца, 2*

луковицы, 1 пучок зелени укропа, 50 г кулинарного жира, перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Маринованный болгарский перец нарезать также кольцами.

Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Желатин развести водой, смешать с бульоном, довести до кипения.

Мясо курицы промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, жарить в кулинарном жире до готовности, затем выложить в форму, украсить кольцами лука и болгарского перца, дольками огурцов, залить горячим бульоном, остудить и поставить в прохладное место на 2 часа.

Готовое мясо вынуть из формы, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Холодец из курицы

Ингредиенты: *тушка курицы, 500 г свиных костей, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 морковь, 2 корня петрушки, 20 г желатина, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 чайная ложка тмина, 1 пучок зелени укропа, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка тертого хрена, молотый перец и соль по вкусу.*

Морковь и корни петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Кости и тушку курицы промыть. Тушку разрубить, залить холодной водой, добавить кости, морковь, корни петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист и варить в течение 2–2,5 часа.

Мясо, кости, морковь, корни петрушки вынуть из бульона. В бульон положить молотый перец, тмин, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать с разведенным теплой водой желатином, довести до кипения и снова процедить.

Мясо отделить от костей, мелко нарезать, смешать с бульоном, выложить в форму, сверху положить морковь, корни петрушки, кружочки яиц и залить горячим бульоном.

Холодец поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем выложить в блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и фасоли

Ингредиенты: *300 г отварного мяса курицы, 100 г консервированной фасоли, 1 клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 4 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.*

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Соленые огурцы нарезать дольками. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с консервированной фасолью, выложить в блюдо, посолить, оформить кружочками моркови, картофеля и яиц, дольками огурцов, кольцами лука, полить сметаной, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из мяса курицы с грибами

Ингредиенты: *200 г отварного мяса курицы, 100 г отварных макаронных изделий, 100 г маринованных или соленых грибов, 1–2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Грибы и мясо нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Мясо смешать с грибами, макаронными изделиями, рублеными яйцами, посолить, поперчить, выложить в блюдо, оформить кружочками помидоров, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и свежей капусты

Ингредиенты: *200 г отварного мяса курицы, 200 г белокочанной капусты, 1 яблоко, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 100 г сметаны, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2 чайной ложки сахара, соль по вкусу.*

Капусту вымыть и нашинковать. Яблоко, корень сельдерея и морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Тертый хрен посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и полить растительным маслом.

Мясо нарезать кубиками, смешать с капустой, корнем сельдерея, морковью и яблоком, посолить, выложить в блюдо, заправить сметаной, украсить зеленым горошком, оформить тертым хреном и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и цветной капусты

Ингредиенты: *500 г отварного мяса курицы, 500 г цветной капусты, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 150 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Цветную капусту вымыть, отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия, сбрызнуть уксусом и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть.

Мясо нарезать кубиками, смешать с цветной капустой и морковью, выложить в блюдо, посыпать зеленым горошком, заправить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и макаронных изделий

Ингредиенты: *200 г отварного мяса курицы, 50 г макаронных изделий, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого салата, 3–4 огурца, 2–3 помидора, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть и крупно нарезать. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Макаронные изделия опустить в кипящую подсоленную воду, отварить, затем откинуть на дуршлаг.

Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с макаронами, зеленым горошком, зеленью петрушки и яйцами, посолить, выложить в блюдо, заправить майонезом, украсить зеленым салатом, оформить кружками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуска из мяса курицы, консервированной фасоли и соленых огурцов

Ингредиенты: *200 г мяса курицы, 3 соленых огурца, 2 клубня картофеля, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 20 г зеленого салата, 100 г консервированной фасоли, 100 г майонеза, соль по вкусу.*

Соленые огурцы нарезать кружочками. Картофель вымыть,

отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зеленый салат вымыть и крупно нарезать.

Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с солеными огурцами, консервированной фасолью, картофелем, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, посыпать рублеными яйцами, оформить кружками помидора, зеленым салатом и подать к столу.

Мясо курицы с консервированными кабачками

Ингредиенты: *300 г мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.*

Для соуса: *50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки, 1/4 чайной ложки сахара, перец и соль по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками и посолить. Яйца очистить и нарубить. Кабачки нарезать ломтиками.

Для приготовления соуса майонез взбить со сметаной, солью, перцем и сахаром, добавить рубленую зелень укропа и петрушки и перемешать. Смешать мясо с кабачками и зеленым горошком, выложить в блюдо, посыпать рублеными яйцами, полить соусом и подать к столу.

Закуска из мяса курицы, картофеля и маринованных огурцов

Ингредиенты: *400 г отварного мяса курицы, 3 клубня картофеля, 4 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка томатной пасты, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать кружочками.

Мясо курицы крупно нарезать, смешать с картофелем и огурцами, выложить в блюдо, посолить, поперчить, заправить смесью майонеза, лимонного сока и томатной пасты, посыпать рублеными яйцами, оформить зеленым горошком и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и картофеля

Ингредиенты: *200 г вареного мяса курицы, 2–3 клубня*

картофеля, 2 огурца, 1 пучок зеленого салата, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый салат вымыть и выложить в блюдо. Зелень петрушки вымыть.

Мясо курицы нарезать ломтиками, выложить на листья салата, оформить картофелем, огурцами, посолить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и зеленого горошка

Ингредиенты: *250 г отварного мяса курицы, 100 г зеленого горошка, 1–2 моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо нарезать кубиками, смешать с морковью и зеленым горошком, посолить, выложить в блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Фрикадельки из куриного фарша с овощами

Ингредиенты: *250 г куриного фарша, 3 клубня картофеля, 2–3 огурца, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Из куриного фарша сформовать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

Фрикадельки остудить, выложить в блюдо, поперчить, посыпать зеленым горошком, рублеными яйцами и зеленью петрушки, полить майонезом, оформить картофелем и огурцами и подать к столу.

Мясо курицы с консервированной стручковой фасолью и яблоками

Ингредиенты: *400 г отварного мяса курицы, 2–3 яблока, 2 клубня картофеля, 200 г консервированной стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза, соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Консервированную фасоль мелко нарезать.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с яблоками, картофелем, консервированной фасолью, зеленым горошком, выложить в блюдо, полить майонезом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Закуска из мяса гуся и овощей

Ингредиенты: *500 г мяса гуся, 2–3 клубня картофеля, 2 яблока, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 2–3 помидора, 100 г стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сметаны, 1 столовая ложка жира, перец и соль по вкусу.*

Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками.

Цветную капусту вымыть, варить в подсоленной воде до полуготовности и разобрать на соцветия.

Стручковую фасоль вымыть и крупно нарезать.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть.

Мясо гуся промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму вместе с картофелем, морковью, яблоками, фасолью и цветной капустой и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо и овощи выложить в блюдо, полить сметаной, украсить веточками петрушки, зеленым горошком и дольками помидоров и подать к столу.

Гусь, запеченный с яблоками

Ингредиенты: *тушка гуся, 10 яблок, 2–3 маринованных огурца, 5–6 клубней картофеля, 5 луковиц, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка жира, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Маринованные огурцы разрезать вдоль на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Тушку гуся промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром гусятницу, добавить яблоки, картофель, лук,

влить немного воды, положить сметану и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности. Затем выложить гуся в блюдо, оформить запеченными яблоками, картофелем и луком, украсить веточками петрушки и маринованными огурцами, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Закуска из мяса индейки и овощей

Ингредиенты: *500 г мяса индейки, 3 помидора, 2 огурца, 2 моркови, 3 клубня картофеля, 1 столовая ложка лимонного сока, 1–2 яблока, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, 1 столовая ложка жира, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Мясо индейки промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму вместе с картофелем, морковью и яблоками, сбрызнуть лимонным соком, запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо и овощи выложить в блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и рублеными яйцами, оформить кружочками помидоров и огурцов и подать к столу.

Закуски из баранины

Котлеты из рубленой баранины

Ингредиенты: *500 г баранины, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки жира, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить и вымыть. Две луковицы нарезать кольцами.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть и нарезать крупными кусками.

Мясо и оставшиеся луковицы пропустить через мясорубку, добавить в фарш перец и соль, перемешать и положить в прохладное место на 2 часа.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире.

Готовые котлеты сбрызнуть уксусом, выложить в блюдо, оформить кольцами репчатого лука, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из баранины и редьки

Ингредиенты: *300 г отварной баранины, 2 редьки, 3 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г майонеза, 1/2 граната, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Мясо нарезать кубиками, смешать с редькой и луком, посолить, поперчить, заправить смесью майонеза и растительного масла, украсить рубленым яйцом, зернами граната и веточками укропа и подать к столу.

Закуска из баранины и картофеля

Ингредиенты: *200 г баранины, 5–6 клубней картофеля, 1 соленый огурец, 1–2 яблока, 50 г сыра, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 20 г жира, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Огурец нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму, сверху положить картофель, яблоки и лук, полить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Готовое мясо выложить в блюдо, оформить дольками огурца, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Баранина в белом вине

Ингредиенты: *400 г баранины, 2 луковицы, 2 моркови, 100 мл белого вина, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка томатной пасты, 3 помидора, 1 столовая ложка майонеза, 2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Мясо нарезать ломтиками, смешать с луком, посолить, поперчить, выложить в эмалированную посуду, залить белым вином и поставить в прохладное место на 3 часа. Мясо выложить

в сковороду, добавить жир, морковь и жарить в течение 5–7 минут, после чего влить небольшое количество воды и тушить в течение 20–25 минут. Затем положить майонез, томатную пасту, рубленую петрушку, тушить в течение 5–7 минут.

Готовое мясо выложить в блюдо, оформить помидорами и подать к столу.

Баранина в томатном соусе

Ингредиенты: *500 г баранины, 200 г томатной пасты, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа, 1 лимон, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Мясо нарезать порционными кусками и обжаривать в сливочном масле вместе с луком в течение 15 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и тушить до готовности.

Готовое мясо выложить в блюдо, оформить дольками помидоров, кружочками лимона, веточками укропа и подать к столу.

Голубцы с бараниной

Ингредиенты: *350 г баранины, 250 г капустных листьев, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить и вымыть. Одну луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле.

Капустные листья вымыть, обдать кипятком и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей.

Фарш посолить, поперчить, добавить к нему мелко нарубленную зелень петрушки и тщательно перемешать.

Выложить фарш на капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

Обжаренный лук положить в кастрюлю, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и тушить на слабом огне в течение 40–50 минут.

Готовые голубцы выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Баранина с баклажанами

Ингредиенты: *500 г баранины, 300 г баклажанов, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

Мясо промыть и нарезать порционными кусками. Зелень укропа вымыть.

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать крупными кусками, посолить, плотно уложить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 1 час. Затем слить воду, залить баклажаны чистой водой и добавить порционные куски мяса, перец, соль, лавровый лист.

Баклажаны и мясо варить до готовности на умеренном огне, затем выложить в блюдо, сбрызнуть уксусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Баранина с луком

Ингредиенты: *500 г баранины, 4 луковицы, 3 столовые ложки жира, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, смешать с луком и жарить в жире до готовности.

Выложить мясо в блюдо, посыпать зеленью петрушки, полить оставшимся от жаренья жиром и подать к столу.

Закусочные колбаски из баранины

Ингредиенты: *500 г баранины, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сливок, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 яйцо, 2 чайные ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Мясо промыть, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, перец, соль, перемешать и положить в прохладное место на 1 час.

Фарш разделать кружочками толщиной 10 мм, положить на середину каждого кусочек сливочного масла, придать изделиям форму колбасок, смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях,

жарить в жире до золотистого цвета.

Изделия выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 10 минут.

Колбаски выложить в блюдо, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Рулет из баранины и мяса курицы

Ингредиенты: *300 г баранины, 100 г отварного мяса курицы, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка жира, 2 огурца, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Баранину промыть, отбить, посолить и поперчить. Мясо курицы мелко нарезать. Орехи смешать со сливочным маслом.

На отбитый кусок баранины выложить мясо курицы и смесь из орехов и сливочного масла.

Мясо свернуть рулетом, завязать нитками и жарить в жире до готовности.

Рулет выложить в блюдо, удалить нитки, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Закуски из мяса кролика

Паштет из мяса кролика

Ингредиенты: *500 г мяса кролика, 500 мл молока, 100 г сливочного масла, 150 г консервированного зеленого горошка, 50 г жира, 2 моркови, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить и растолочь.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо кролика промыть, замочить в молоке на 2 часа, затем нарезать крупными кусками.

Куски мяса посолить, поперчить, выложить в глубокую сковороду, добавить жир, влить немного воды и тушить на среднем огне в течение 10 минут. Затем добавить морковь, лук и тушить до готовности.

Тушеное мясо, лук и морковь остудить, дважды пропустить через мясорубку, добавить чеснок и размягченное сливочное

масло.

Паштет перемешать, переложить в подготовленную посуду, украсить зеленым горошком, поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из мяса кролика и овощей

Ингредиенты: *500 г мяса кролика, 4 огурца, 100 г зеленого салата, 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г сметаны, 4 клубня картофеля, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 помидора, перец и соль по вкусу.*

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Зеленый салат вымыть и нарубить.

Яйца очистить и нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками.

Мясо кролика промыть, сбрызнуть уксусом, варить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Добавить картофель, нарубленные яйца, листья салата, зеленый горошек, посолить, поперчить, выложить в блюдо, полить сметаной, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Мясо кролика в сметане

Ингредиенты: *1 кг мяса кролика с косточкой, 200 г сметаны, 50 г жира, 1 морковь, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 3–4 горошины черного перца, молотый перец и соль по вкусу.*

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Мясо кролика промыть, нарубить кусочками по 50–70 г, посолить, поперчить, жарить в жире до образования золотистой корочки, после чего влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком, лук, морковь и тушить на среднем огне в течение 20 минут. Затем положить сметану и довести блюдо до готовности на слабом огне.

Мясо, лук и морковь выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Кролик, запеченный с луком

Ингредиенты: *тушка кролика, 5 луковиц, 50 г сливочного*

масла, 50 г свиного жира, 3 помидора, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму, смазать сметаной, оформить кольцами лука и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 1–1,5 часа.

Готового кролика и лук выложить в блюдо, полить оставшимся от жаренья жиром и растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Мясо кролика в томатном соусе

Ингредиенты: *500 г мяса кролика, 200 г томатной пасты, 40 г свиного жира, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Соленые огурцы фигурно нарезать. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Мясо кролика промыть, нарезать кусочками по 50 г, смешать с луком, посолить, поперчить и обжаривать в жире в течение 10 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту и тушить до готовности.

Мясо и лук выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки, оформить фигурно нарезанными огурцами и подать к столу.

Жаркое из кролика

Ингредиенты: *тушка кролика, 3–4 столовые ложки майонеза, 50 г жира, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, смазать майонезом, выложить в форму вместе с луком и запекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Готовое мясо нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, полить образовавшимся при жаренье жиром и подать к столу.

Шницель из мяса кролика

Ингредиенты: *500 г мяса кролика, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, 3 маринованных огурца, перец и соль по вкусу.*

Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо кролика промыть, нарезать крупными кусками, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, соль, перец и перемешать.

Из фарша сформовать небольшие лепешки, положив в середину каждой кусочек сливочного масла. Изделия выложить на посыпанную мукой разделочную доску и поставить на 30 минут в прохладное место, затем защипнуть края, смазать лепешки взбитым яйцом, запанировать в сухарях и жарить до золотистого цвета в растительном масле.

Изделия выложить на противень и довести до готовности в разогретой до 200 ˚С духовке.

Шницели выложить в блюдо, оформить дольками маринованных огурцов, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Мясо кролика, тушенное в вине

Ингредиенты: *1 кг мяса кролика, 200 мл куриного бульона, 2 луковицы, 2 моркови, 200 мл белого вина, 70 г жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, посыпать мукой и жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Бульон довести до кипения.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить в жире до образования золотистой корочки, после чего переложить в кастрюлю, залить горячим бульоном, довести до кипения, влить вино и тушить в течение 20 минут. Затем добавить томатную пасту, лавровый лист и тушить в течение 25 минут.

Оставшийся от тушения мяса соус слить, добавить к нему лук и морковь, довести до кипения, положить кусочки тушеного мяса и довести блюдо до готовности на слабом огне.

Мясо, лук и морковь выложить в блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Кролик, жаренный в сухарях

Ингредиенты: *тушка кролика, 100 г свиного жира, 2 столовые ложки пшеничной муки, 3 яйца, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан панировочных сухарей, перец и соль по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйца взбить. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Тушку кролика промыть, разрубить на 6–8 частей, натереть солью, посыпать перцем и мукой, смазать взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях.

Куски мяса жарить в растопленном свином жире до образования золотистой корочки, затем положить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 25–30 минут.

Готовое мясо выложить в блюдо, посыпать зеленью петрушки, оформить кружками лимона и подать к столу.

Закуски из мясных продуктов

Ветчина с горчицей и тертым хреном

Ингредиенты: *300 г ветчины, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки лимонного сока, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Зелень петрушки вымыть. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Ломтики ветчины выложить в блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Ветчина, жаренная в сухарях

Ингредиенты: *300 г ветчины, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка кетчупа.*

Яйцо взбить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Ветчину выложить в блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Колбаса, жаренная с сыром

Ингредиенты: *300 г вареной колбасы, 100 г сыра, 2 помидора,*

1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Колбасу и сыр нарезать ломтиками.

Колбасу выложить в смазанную сливочным маслом сковороду, обжарить каждый ломтик с одной стороны, перевернуть, положить сверху на колбасу ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить в течение 3 минут.

Колбасу выложить в блюдо, положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать майонезом и подать к столу.

Закуска из колбасы и чеснока

Ингредиенты: *300 г вареной колбасы, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка аджики, 1/2 пучка зелени петрушки.*

Майонез смешать с аджикой. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Колбасу нарезать ломтиками, выложить в блюдо, посыпать чесноком, смазать смесью аджики и майонеза, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сосисок и зеленого лука

Ингредиенты: *5–6 сосисок, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла.*

Зеленый лук вымыть и нарубить. Зеленый салат вымыть и выложить в блюдо.

Сосиски разрезать вдоль на 2 части, жарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета, выложить на листья салата, смазать майонезом, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуски из субпродуктов

Паштет из говяжьей печени и свинины

Ингредиенты: *500 г говяжьей печени, 200 г свинины, 200 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Яйца взбить. Морковь и лук очистить, вымыть и крупно

нарезать.

Говяжью печень промыть, очистить от пленок, нарезать, посолить и обжарить в растительном масле.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, выложить в кастрюлю, добавить соль, перец, лук, морковь, влить немного воды и тушить до готовности.

Мясо, печень, лук и морковь дважды пропустить через мясорубку, растереть с маслом, добавить яйца и влить немного оставшегося от тушения мяса соуса.

Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем подать к столу.

Говяжья печень в желе

Ингредиенты: *1 кг говяжьей печени, 1 кг свиных костей, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 20 г желатина, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка тмина, 2 столовые ложки горчицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, молотый перец и соль по вкусу.*

Печень промыть, нарезать крупными кусками, выложить в сковороду, добавить растительное масло, влить немного воды и тушить до готовности.

Морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и нарезать крупными кусками. Желатин развести теплой водой. Зелень укропа вымыть.

Кости промыть, разрубить, залить холодной водой, добавить морковь, корни сельдерея и петрушки, соль, молотый перец, лавровый лист и варить до готовности.

Кости, морковь, корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, тмин, перец горошком, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, смешать с желатином, довести до кипения и снова процедить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и корнями сельдерея и петрушки, выложить в форму и залить горячим бульоном.

Заливную печень поставить в прохладное место на 3–4 часа, затем нарезать порционными кусками.

Порционные куски заливной печени выложить в блюдо, смазать горчицей, сбрызнуть уксусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Салтисон

Ингредиенты: *1 вычищенный свиной желудок, 1 говяжий язык, 2 свиные почки, 200 г свиной кожи, 300–400 г свинины, 12 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 200 мл молока, 2 столовые ложки горчицы, 50 г майонеза, соль по вкусу.*

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Желудок, язык, почки, кожу и мясо промыть. Язык обдать кипятком и снять с него кожу. Почки замочить в молоке на 20 минут.

Язык, кожу, почки и мясо нарезать крупными кусками, опустить в кипящую воду, добавить лук, морковь, корень петрушки, соль, гвоздику, перец горошком и варить в течение 1–1,5 часа. Субпродукты и мясо, морковь, корень петрушки и лук достать из бульона и остудить. Бульон процедить.

Субпродукты мелко нарезать, перемешать и начинить ими свиной желудок.

Желудок завязать, положить в кипящий бульон, варить на слабом огне в течение 1 часа, затем положить под пресс и поставить в прохладное место на 2 часа.

Салтисон нарезать порционными кусками, украсить морковью и корнем петрушки, смазать майонезом и горчицей и подать к столу.

Студень из куриных потрохов и овощей

Ингредиенты: *2 кг отварных куриных потрохов, 2 стакана куриного бульона, 15 г желатина, 1 морковь, 3 корня петрушки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

Морковь и корни петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Куриные потроха мелко нарезать. Желатин развести водой.

Морковь, корни петрушки и лавровый лист опустить в кипящий подсоленный бульон, варить до готовности, затем вынуть. Бульон процедить, довести до кипения, добавить желатин, вновь довести до кипения и процедить.

Куриные потроха выложить в форму, поперчить, сверху положить кольца лука, кружочки моркови и корней петрушки, залить горячим бульоном и поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Готовый студень нарезать порционными кусками, посыпать чесноком и подать к столу.

Паштет из куриной печени и шпика

Ингредиенты: *500 г куриной печени, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Морковь, корень петрушки и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками. Шпик промыть, нарезать кубиками.

Печень и шпик выложить в сковороду, добавить лук, морковь, корень петрушки, соль, перец, жарить до вытапливания жира, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные печень, шпик, лук, морковь и корень петрушки дважды пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, выложить в форму и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Готовый паштет украсить веточками петрушки и подать к столу.

Студень говяжий

Ингредиенты: *1 кг говяжьего голья, 2 моркови, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 2 столовые ложки горчицы, перец и соль по вкусу.*

Лук, чеснок, морковь и корень петрушки очистить, вымыть и крупно нарезать.

Голье опалить, тщательно промыть, разрубить на части, вымачивать в холодной воде в течение 3–4 часов, выложить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы уровень воды был выше уровня мяса примерно на 8–10 см. Добавить морковь, лук, чеснок, петрушку, лавровый лист, перец и варить на слабом огне в течение 6–7 часов.

Голье вынуть из бульона, отделить мясо от костей и мелко нарезать. Бульон процедить.

Мясо положить в бульон, посолить, довести до кипения, разлить в формы и поставить в прохладное место на 3 часа.

Готовый студень смазать горчицей и подать к столу.

Закуска из говяжьей печени и яиц

Ингредиенты: *300 г говяжьей печени, 1 луковица, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать.

Говяжью печень промыть, нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, смешать с луком и жарить в растительном масле до готовности.

Печень и лук смешать с яйцами, выложить в блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Студень свиной по-русски

Ингредиенты: *1 кг свиных ног и головы, 500 г свинины, 100 мл сухого вина, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка изюма, 1 лавровый лист, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени пастернака, 1/4 чайной ложки молотого шафрана, 1/4 чайной ложки сахара, 3 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка лимонного сока, перец и соль по вкусу.*

Лук, морковь и корень петрушки очистить, вымыть и крупно нарезать. Зелень пастернака вымыть и нарубить. Изюм вымыть и замочить в теплой воде на 20 минут. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком.

Мясо промыть. Свиные ноги и голову опалить, тщательно промыть, замочить в горячей воде на 2–3 часа, затем очистить и еще раз промыть. Сделать 2 глубоких надреза в нижней части головы, срезать язык, обдать кипятком и снять с него кожу. Отрубить рыльце, отрезать уши, промыть, сложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять с огня, слить бульон.

Голову и ноги промыть, нарубить, залить холодной водой, добавить язык, рыльце, уши, мясо и варить в течение 5–6 часов. Затем положить морковь, лук, корень петрушки, пастернак, варить в течение 40 минут. Мясо и субпродукты вынуть из бульона, отделить мясо от костей и мелко нарезать.

Бульон процедить, положить мясо, соль, шафран, лавровый лист, изюм, орехи, перец, добавить уксус, вино, сахар, довести до кипения, вылить в форму и поставить в прохладное место на 3 часа.

Готовый студень нарезать порционными кусками, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Студень из говяжьих ножек

Ингредиенты: *2 говяжьи ноги, говяжья губа, 3–4 вареных яйца, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2 моркови, 2 столовые*

ложки 3%-ного уксуса, 1 лимон, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Корни петрушки, сельдерея и морковь очистить, вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Ноги и губу промыть, очистить, нарубить, замочить в холодной воде с уксусом на 2 часа, затем еще раз промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, варить в течение 4 часов, затем положить корни петрушки и сельдерея, морковь, перец, соль и варить в течение 2 часов.

Вынуть субпродукты из бульона, отделить мясо от костей, мелко нарезать.

Бульон процедить, добавить мясо, довести до кипения, вылить в форму, украсить ломтиками лимона, поставить в прохладное место на 2 часа, затем нарезать порционными кусками, украсить кружочками яйца, посыпать чесноком и подать к столу.

Студень из свиных ножек и мяса

Ингредиенты: *1 кг свиных ножек, 500 г свинины с косточкой, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 3 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, молотый перец и соль по вкусу.*

Корень петрушки, лук и морковь очистить, вымыть и крупно нарезать. Тертый хрен сбрызнуть уксусом.

Мясо промыть и нарезать крупными кусками. Свиные ножки опалить, промыть, очистить, нарубить, замочить в холодной воде на 2 часа, затем еще раз промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, варить в течение 4 часов, затем положить мясо, корни петрушки, морковь, лук, перец горошком, соль и варить в течение 2 часов.

Вынуть из бульона мясо и ноги. Отделить мясо от костей, мелко нарезать. Бульон процедить, добавить мясо, молотый перец, лавровый лист, довести до кипения, вылить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем нарезать порционными кусками, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из куриной печени и сыра

Ингредиенты: *300 г куриной печени, 200 г сыра, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сливочного масла, 1*

болгарский перец, 1 пучок зелени петрушки, 1 луковица, перец и соль по вкусу.

Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами.

Лук очистить, вымыть и нарубить, зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр нарезать кубиками.

Печень промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, смешать с луком и обжаривать в сливочном масле до готовности.

Печень смешать с сыром, выложить в блюдо, заправить майонезом, украсить кольцами болгарского перца, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Язык со сметанным соусом

Ингредиенты: *1 говяжий язык, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 1 луковица, 1 столовая ложка маринованного хрена, 1 столовая ложка сметаны, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, зелень петрушки, перец молотый черный, соль по вкусу.*

Язык вымыть и опустить в кипящую воду. Добавить соль, перец горошком, лавровый лист.

Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой и тоже положить в кастрюлю. Варить на среднем огне 2–2,5 часа.

Готовый язык поместить на 15 минут в холодную воду, затем очистить от кожи, нарезать язык тонкими ломтиками и натереть молотым перцем.

Лук очистить, вымыть, разрезать пополам и вырезать из одной части розетку.

В сметану добавить хрен, перемешать и полученный соус выложить в розетку из половины луковицы.

Готовое блюдо перед подачей к столу украсить консервированным зеленым горошком и веточками петрушки.

Рулет из говяжьей печени

Ингредиенты: *500 г говяжьей печени, 2 стакана говяжьего бульона, 150 г грибов, 100 г сыра, 1 морковь, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, зелень укропа, перец черный молотый, соль по вкусу.*

Печень промыть и отбить. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры вымыть, один мелко нарезать, другой оставить для украшения готового блюда. Морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть.

Разложить подготовленную печень таким образом, чтобы получился большой прямоугольник, посолить, поперчить, выложить грибы, тертый сыр, помидоры. Свернуть печень рулетом, обернуть его марлей и опустить в кастрюлю с говяжьим бульоном. Добавить лавровый лист, перец горошком и часть зелени укропа. Варить на слабом огне в течение 35–40 минут. Затем остудить и нарезать кусочками.

Готовый рулет перед подачей к столу украсить ломтиками помидора и веточками укропа.

Паштет из говяжьей печени с морковью

Ингредиенты: *500 г говяжьей печени, 2 моркови среднего размера, 2 луковицы, 250 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и выложить на разогретую сковороду с растительным маслом.

Лук очистить, вымыть, одну луковицу мелко нарубить, добавить к моркови и жарить еще 2–3 минуты до золотистого цвета.

Готовые овощи и печень остудить, с помощью блендера перемешать до однородной консистенции, посолить, поперчить, выложить на пергаментную бумагу ровным тонким слоем, равномерно смазать маслом, свернуть рулетом и поместить на 30 минут в холодильник. Затем нарезать кружочками и выложить на блюдо. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть.

Готовый паштет перед подачей к столу украсить зеленым луком, веточками петрушки и розеткой, вырезанной из половины оставшейся луковицы.

Свиная печень с морковью и чесноком

Ингредиенты: *1 кг свиной печени, 2 моркови, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.*

Печень промыть, очистить от пленок. Морковь очистить,

вымыть, одну разрезать на 4 части и отложить для украшения, другую нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить и нарезать ломтиками.

Нашпиговать печень морковью и чесноком, натереть солью и перцем и обжарить на растительном масле со всех сторон.

Для приготовления соуса зелень петрушки и укропа вымыть, просушить и мелко нарубить, оставив несколько веточек для украшения готового блюда. В сметану добавить томатную пасту, зелень, соль и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Приготовленным соусом обмазать печень и запекать в духовке в течение 20–25 минут. Затем остудить и нарезать ломтиками.

Готовое блюдо перед подачей к столу украсить морковью, веточками петрушки и укропа.

Свиная печень с квасом

Ингредиенты: *1 кг свиной печени, 500 мл кваса, 3–4 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 1 лавровый лист, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.*

Печень промыть, дать воде стечь и обсушить полотенцем.

Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать, оставив несколько колечек лука для украшения готового блюда.

Нашпиговать печень луком и чесноком, посолить и натереть перцем.

Подготовленную печень залить квасом, добавить лавровый лист и мариновать 1,5–2 часа, после чего запечь в духовке, каждые 10 минут поливая маринадом. Затем остудить и нарезать ломтиками.

Готовое блюдо украсить кольцами лука, веточками укропа и петрушки, консервированным зеленым горошком.

Закуски из рыбы

Заливная осетрина с маринованными грибами

Ингредиенты: *1 кг осетрины, 200 г маринованных грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 маринованных огурца, 1 пучок зелени петрушки, 1 лавровый лист, 5 г желатина, перец и соль по вкусу.*

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Огурцы нарезать дольками, грибы – ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

Осетрину промыть, нарубить крупными кусками, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, добавить соль, перец, морковь, корень петрушки, лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть рыбу, морковь и корень петрушки из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, затем снова процедить.

Из осетрины вынуть кости, мясо мелко нарезать, выложить в форму, сверху положить морковь, корень петрушки, грибы, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливную осетрину нарезать порционными кусками, оформить дольками огурцов, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Заливная осетрина с лимоном

Ингредиенты: *1 кг осетрины, 1 лимон, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 морковь, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 5 г желатина, 2 сырых яичных белка, 1 пучок зелени укропа, молотый перец и соль по вкусу.*

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Зелень укропа вымыть. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Осетрину промыть, сбрызнуть уксусом, нарубить крупными кусками, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, добавить соль, перец горошком, морковь, лук, лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть рыбу, морковь и лук из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином и взбитыми яичными белками, довести до кипения, затем снова процедить.

Из осетрины вынуть кости, мясо мелко нарезать, посыпать молотым перцем, выложить в форму, сверху положить морковь, лук, веточки укропа, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливную осетрину нарезать порционными кусками, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Заливная осетрина с сельдереем

Ингредиенты: *1 кг осетрины, 3 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени сельдерея, 5 г желатина, 3–4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, молотый перец и соль по вкусу.*

Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Зелень сельдерея вымыть. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком.

Осетрину промыть, нарубить крупными кусками, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, добавить соль, перец горошком, морковь, корень сельдерея, лавровый лист и варить до готовности.

Затем вынуть рыбу, морковь и корень сельдерея из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, снова процедить.

Из осетрины вынуть кости, мясо мелко нарезать, посыпать молотым перцем, выложить в форму, сверху положить кружочки моркови и корня сельдерея, веточки сельдерея, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливную осетрину нарезать порционными кусками, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Заливное из морского окуня

Ингредиенты: *500 г филе морского окуня, 5 г желатина, 100 г майонеза, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 3 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца, 3–4 огурца, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Корни петрушки и сельдерея, морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками и сбрызнуть лимонным соком.

Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть.

Филе рыбы промыть, залить холодной водой, добавить корни петрушки и сельдерея, морковь, лавровый лист, перец горошком, соль и варить до готовности.

Морковь, корни петрушки и сельдерея, филе рыбы вынуть из бульона.

Бульон процедить, смешать с разведенным водой желатином, довести до кипения, затем снова процедить.

Филе рыбы мелко нарезать, выложить в форму, сверху

положить морковь, корни петрушки и сельдерея, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Заливную рыбу нарезать порционными кусками, полить майонезом, оформить дольками огурцов, веточками петрушки и подать к столу.

Заливные караси с помидорами

Ингредиенты: *2 кг карасей, 4 помидора, 3 болгарских перца, 15 г желатина, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, молотый перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Болгарские перцы вымыть, удалить семенные коробочки и нарезать кольцами.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и нарезать кружочками.

Рыбу промыть, очистить от чешуи, выпотрошить, вынуть кости, отрезать головы и плавники и разделать на филе. Из голов вынуть жабры.

Плавники и головы залить холодной водой, довести до кипения, добавить перец и соль и варить на слабом огне в течение 20 минут. Затем бульон процедить, довести до кипения, положить филе, лук и варить до готовности.

Филе рыбы вынуть из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения и снова процедить.

Филе выложить в форму, сверху положить кружочки помидоров и вареного яйца, кольца болгарского перца, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Готовую заливную рыбу нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.

Заливной судак с морковью и лимоном

Ингредиенты: *1 кг филе судака, 3 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, 1 столовая ложка горчицы, 5 г желатина, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Филе судака промыть, залить небольшим количеством холодной воды, добавить соль, перец, морковь, лук, лавровый лист и варить до готовности.

Затем вынуть филе рыбы, морковь и лук из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, снова процедить.

Филе судака нарезать крупными кусками, выложить в форму, сверху положить кружочки моркови, кольца лука, ломтики лимона, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливную рыбу смазать горчицей, посыпать чесноком и подать к столу.

Паштет из судака и помидоров

Ингредиенты: *300 г филе судака, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1/2 лимона, перец и соль по вкусу.*

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части.

Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Филе судака промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности.

Отварную рыбу пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, поперчить, перемешать с майонезом, выложить в блюдо, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Паштет из трески с творогом

Ингредиенты: *300 г филе трески, 200 г творога, 1 луковица, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета. Зелень петрушки вымыть.

Филе трески посолить, обжарить в 50 г сливочного масла.

Жареную рыбу, лук, морковь и творог пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, смешать с оставшимся сливочным маслом и сформовать изделие в форме батона.

Паштет выложить в форму и поставить в прохладное место на 1 час, затем нарезать порционными кусками, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Щука в маринаде

Ингредиенты: *1 кг филе щуки, 200–300 г репчатого лука, 500 г моркови, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, перец и соль по вкусу.*

Для маринада: *1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, корица на кончике ножа, соль по вкусу.*

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета.

Филе щуки посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту, влить немного воды и тушить в течение 10 минут.

Для приготовления маринада в кипящую воду положить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец горошком, корицу, влить уксус, довести до кипения, варить в течение 3 минут, затем процедить. Филе щуки, лук и морковь выложить в блюдо, залить маринадом и подать к столу.

Рыбная паста

Ингредиенты: *400 г филе соленой сельди, 2 стакана молока, 200 г плавленого сыра, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза.*

Яйца очистить. Филе сельди вымочить в молоке.

Филе сельди, яйца и плавленый сыр дважды пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло и майонез.

Рыбную пасту выложить в форму и поставить в прохладное место на 1 час, затем подать к столу.

Селедочный паштет в сметанном соусе

Ингредиенты: *400 г филе соленой сельди, 1–2 стакана молока.*

Для соуса: *2 яблока, 1 луковица, 150 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Сельдь вымачивать в молоке 2–3 часа, затем дважды пропустить через мясорубку.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком.

Лук очистить, вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса яблоки смешать с луком, посолить, посыпать сахаром, добавить смесь сметаны и горчицы и тщательно перемешать.

Селедочный паштет выложить в блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из рыбы и болгарского перца

Ингредиенты: *200 г филе морской рыбы, 1 клубень картофеля, 3–4 болгарских перца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Болгарские перцы вымыть, удалить семенные коробочки и нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарубить.

Филе рыбы отварить, мелко нарезать, выложить в блюдо, сверху положить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом, посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Паштет из сельди

Ингредиенты: *2 соленые сельди, 1 луковица, 1 яблоко, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 1 свежий огурец.*

Сельдь выпотрошить, удалить хвосты и головы, снять кожу, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими кусочками. Все соединить со сливочным маслом и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера до образования однородной массы. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, разрезать на половины, отделить желтки от белков. Белки нарезать тонкой соломкой, а желтки мелко нарубить. Огурец вымыть и нарезать кружочками.

Готовый паштет выложить в селедочницу, придать форму рыбы, используя голову и хвост сельди, посыпать яичным желтком и украсить яичным белком и кружочками огурца.

Закуска из сельди и свинины

Ингредиенты: *100 г филе соленой сельди, 150 г отварной свинины, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 сваренное вкрутую яйцо.*

Для соуса: *4 столовые ложки сметаны, 1/2 пучка зелени укропа, перец по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Мясо нарезать соломкой. Зелень

укропа вымыть и измельчить.

Для приготовления соуса сметану перемешать с зеленью укропа и перцем. Филе сельди нарезать тонкими ломтиками, смешать с картофелем, свининой, огурцами, яблоком, яйцом, выложить в блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из сельди и ветчины

Ингредиенты: *300 г филе соленой сельди, 200 г вареной ветчины, 1 луковица, 1 маринованный огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 болгарский перец, 100 г сметаны, 1 столовая ложка томатного сока, 1 чайная ложка лимонного сока.*

Лук очистить, мелко нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Перец вымыть, удалить семенную коробочку и измельчить. Яйца очистить и нарубить.

Ветчину и филе сельди мелко нарезать. Огурец нарезать дольками.

Филе сельди смешать с ветчиной, луком, яйцами, болгарским перцем, выложить в блюдо, полить смесью сметаны и томатного сока, оформить дольками огурца и подать к столу.

Закуска из морской рыбы и зеленого лука

Ингредиенты: *300 г отварной морской рыбы, 2 пучка зеленого лука, 50 г тертого хрена, 20 г горчицы, 100 г майонеза, соль по вкусу.*

Зеленый лук вымыть и нарубить. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей и тертым хреном.

Из рыбы удалить кости, нарезать кусочками, смешать с зеленым луком, выложить в блюдо, посолить, полить соусом и подать к столу.

Закуска из рыбы и моркови

Ингредиенты: *200 г филе отварной рыбы, 3 моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1 болгарский перец, соль по вкусу.*

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нашинковать.

Филе рыбы нарезать кусочками, смешать с морковью и болгарским перцем, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из рыбы и хрена

Ингредиенты: *200 г филе речной рыбы, 50 г тертого хрена, 2–3 клубня картофеля, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Тертый хрен сбрызнуть уксусом.

Филе рыбы отварить, остудить, измельчить, посолить, поперчить, смешать с картофелем и тертым хреном, выложить в блюдо, заправить майонезом, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из трески и сыра

Ингредиенты: *500 г филе трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 100 г голландского сыра, 150 г майонеза, 5–6 маслин, перец и соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Филе трески отварить в подсоленной воде, нарезать крупными кусками, выложить в блюдо, сверху положить кольца лука, поперчить, посыпать рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом, украсить маслинами и подать к столу.

Паштет из сельди и шпика

Ингредиенты: *300 г филе соленой сельди, 50 г копченого шпика, 1 стакан молока, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа.*

Лук очистить, вымыть и разрезать на 2–4 части. Зелень укропа вымыть.

Филе сельди вымачивать в молоке 1 час, затем пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить уксус, горчицу, растительное масло и перемешать.

Паштет выложить в форму, украсить веточками укропа и подать к столу.

Судак в уксусе

Ингредиенты: *1,5 кг судака, 100 мл 3%-ного уксуса, 4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.*

Рыбу промыть, очистить от чешуи, выпотрошить, срезать плавники, удалить жабры. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью.

Для приготовления соуса чеснок смешать с зеленью петрушки, добавить растительное масло.

Рыбу завернуть в марлю, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут, затем переложить в эмалированную посуду, залить уксусом и оставить на 1 час.

Уксус слить, рыбу вынуть из марли, выложить в блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из копченой сельди и молодого картофеля

Ингредиенты: *500 г филе копченой сельди, 8–10 клубней молодого картофеля, 3–4 огурца, 3–4 помидора, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого салата, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и разрезать на 2–4 части. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть.

Филе копченой сельди крупно нарезать, перемешать с картофелем, выложить горкой в блюдо, посыпать рублеными яйцами и зеленью петрушки, оформить листьями салата, кружками огурцов и помидоров, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из соленой кильки

Ингредиенты: *150 г соленой кильки, 1 корень сельдерея, 3 клубня картофеля, 2 огурца, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г сметаны.*

Картофель и корень сельдерея вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать соломкой.

Яйца очистить и натереть на мелкой терке.

Соленую кильку выпотрошить, отрезать головы, вынуть кости, полученное филе смешать с луком, огурцами и яйцами, выложить в селедочницу, оформить кружочками картофеля и сельдерея, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из мойвы и лука

Ингредиенты: *600 г соленой мойвы, 3 луковицы, 4 столовые*

ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Соленую мойву выпотрошить, отрезать головы, хвосты и плавники, удалить кости, выложить в селедочницу, сверху положить кольца лука, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из сельди и помидоров

Ингредиенты: *200 г филе копченой сельди, 3 помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки.*

Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Филе копченой сельди мелко нарезать, смешать с помидорами, выложить в блюдо, посыпать петрушкой, оформить дольками огурцов, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из консервированной рыбы и морской капусты

Ингредиенты: *400 г консервированной рыбы, 200 г консервированной морской капусты, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Из консервированной рыбы удалить кости. Лук очистить и мелко нарезать.

Консервированную рыбу смешать с морской капустой, луком и рублеными яйцами, выложить в блюдо, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из морепродуктов

Закуска из кальмаров и яблок

Ингредиенты: *200 г кальмаров, 200 г кислых яблок, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Кальмары промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть.

Кальмары перемешать с луком и яблоками, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, посыпать тертыми яйцами, украсить веточками укропа и подать к столу.

Заливные крабы

Ингредиенты: *200 г консервированных крабов, 300 мл рыбного бульона, 2 столовые ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 чайные ложки лимонного сока, 5 г желатина, 1 пучок зелени петрушки, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, соль по вкусу.*

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Желатин развести водой.

В рыбный бульон положить соль, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, довести до кипения, варить в течение 5 минут, затем процедить, добавить желатин, довести до кипения и снова процедить. Крабов мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, выложить в форму, сверху положить кружочки яиц, залить горячим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Готовое блюдо нарезать порционными кусками, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из кальмаров и картофеля

Ингредиенты: *500 г кальмаров, 2–3 клубня картофеля, 2 моркови, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Кальмары смешать с картофелем, выложить горкой в блюдо, поперчить, полить майонезом, посыпать зеленым горошком, оформить кружками моркови и подать к столу.

Закуска из кальмаров и яиц

Ингредиенты: *1 кг кальмаров, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 луковица, перец и соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Куски кальмаров и кружочки яиц выложить слоями в блюдо, поперчить, украсить кольцами лука, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из креветок и патиссонов

Ингредиенты: *250 г креветок, 150 г маринованных патиссонов, 2 клубня картофеля, 100 г маринованных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить.

Патиссоны и грибы нарезать ломтиками.

Креветки промыть, отварить, очистить от панциря и сбрызнуть лимонным соком.

Картофель смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить в блюдо, посолить, сверху положить креветки, полить майонезом и подать к столу.

Креветки с рисом и черносливом

Ингредиенты: *100 г креветок, 100 г риса, 40 г чернослива, 1 яблоко, 100 г майонеза, 2 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.*

Чернослив замочить в теплой воде на 1 час, затем крупно нарезать. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать холодной водой и остудить.

Выложить рис в блюдо, сверху положить креветки и яблоки, полить майонезом, украсить черносливом и подать к столу.

Кальмары с картофелем и морковью

Ингредиенты: *300 г очищенных кальмаров, 4–5 клубней картофеля, 3–4 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 огурца, 1 яблоко, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Яблоко вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кальмары отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Картофель и морковь выложить в блюдо, посолить, полить растительным маслом, сверху положить кальмары, яблоко, рубленое яйцо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить ломтиками огурцов и подать к столу.

Закуска из мяса крабов и яиц

Ингредиенты: *200 г консервированного мяса крабов, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.*

Мясо крабов нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо крабов смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, выложить в блюдо, заправить сметаной, сверху положить кружочки яиц и подать к столу.

Закуска из крабов и зеленого горошка

Ингредиенты: *200 г консервированного мяса крабов, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого салата, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 помидор, 100 г майонеза, соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить.

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками.

Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Листья зеленого салата вымыть и выложить в блюдо.

Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с зеленым горошком и яйцами, посолить, выложить горкой на листья салата, оформить кружками картофеля и моркови, дольками помидора, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из креветок и зеленого горошка

Ингредиенты: *200 г креветок, 2 клубня картофеля, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарубить. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком. 3/4 креветок нарезать, остальные оставить для украшения. Креветки, зеленый горошек, картофель и яйца смешать, выложить в блюдо, посолить, полить майонезом, украсить креветками и подать к столу.

Закуска из крабов и маринованных грибов

Ингредиенты: *300 г консервированного мяса крабов, 100 г маринованных грибов, 1 луковица, 100 г майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г филе копченой сельди, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Грибы измельчить. Зелень петрушки вымыть. Филе копченой сельди нарезать небольшими кусочками.

Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с грибами, луком и яйцами, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, оформить кусочками копченой сельди, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из грибов

Закуска из грибов и сыра

Ингредиенты: *500 г грибов, 100 г сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду и обжаривать в сливочном масле до золотистого цвета.

Грибы выложить горкой в блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Заливные вешенки

Ингредиенты: *400 г вешенок, 15 г желатина, 600 мл куриного бульона, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Желатин развести водой. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать крупными ломтиками, посолить, отварить в курином бульоне. Вынуть грибы из бульона, бульон слить, процедить.

В бульон влить разведенный желатин, размешать, довести до кипения, затем процедить.

Часть бульона разлить по маленьким формочкам и поставить в прохладное место на 20 минут. Затем положить в каждую формочку ломтики грибов и кружочки яиц, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час.

Заливные грибы украсить рубленой зеленью укропа и подать к столу.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты: *800 г грибов, 8 помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть. Пять помидоров измельчить, остальные нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Грибы перебрать, очистить, вымыть, нарезать ломтиками и обжаривать в сливочном масле в течение 15 минут.

Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем влить немного воды, посолить, положить сметану, измельченные помидоры и тушить на слабом огне до готовности.

Готовые грибы выложить в блюдо, украсить веточками укропа, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из соленых груздей

Ингредиенты: *300 г соленых груздей, 1 луковица, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем и горчицей.

Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками, выложить в блюдо, сверху положить кольца лука, полить соусом и подать к столу.

Закуска из грибов и хрена

Ингредиенты: *400 г свежих белых грибов, 1 корень хрена, 1/3 стакана растительного масла, 1/3 стакана сливок, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, листья салата, зеленый лук, перец и соль по вкусу.*

Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Готовые грибы разрезать на 2–3 части, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Для приготовления соуса хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, посолить, залить сливками и тщательно перемешать.

Приготовленным соусом заправить грибы.

Листья салата вымыть, просушить и разложить на блюде. Зеленый лук вымыть и нарубить. Сверху выложить грибы и посыпать их зеленым луком.

Соус подать отдельно.

Запеканка из грибов

Ингредиенты: *1 кг белых грибов, 150 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 4–5 столовых ложек панировочных сухарей, 5–6 яиц, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на

крупной терке.

Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить в сливочном масле в течение 15 минут. Затем добавить сметану и тушить до готовности.

Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 10–12 минут.

Запеканку выложить в блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и лука

Ингредиенты: *200 г маринованных грибов, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить в блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и рыбы

Ингредиенты: *500 г маринованных грибов, 300 г филе отварной рыбы, 2 клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать кружочками.

Зелень петрушки вымыть. Майонез взбить со сметаной и горчицей. Филе рыбы измельчить.

Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой в блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, оформить кружочками яйца и веточками петрушки и подать к столу.

Заливные соленые грузди

Ингредиенты: *200 г соленых груздей, 5 г желатина, 3 моркови, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 200 мл куриного бульона,*

1 пучок зелени петрушки.

Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Желатин развести водой. Соленые грузди промыть холодной водой и нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

В горячий бульон добавить желатин, довести до кипения, процедить, разлить часть по формочкам и поставить в прохладное место на 20 минут.

Затем положить в каждую формочку ломтики грибов и кружочки моркови, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час.

Заливные грибы украсить рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из грибов и мяса

Ингредиенты: *300 г грибов, 200 г говядины, 6 маринованных огурцов, 5 луковиц, 6 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Мясо промыть и отварить в подсоленной воде. Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить 2 столовые ложки растительного масла и лук и тушить до готовности.

Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить в блюдо, полить оставшимся растительным маслом, оформить дольками огурцов и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из грибов и белокочанной капусты

Ингредиенты: *300 г грибов, 300 г белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 6 столовых ложек растительного масла, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Чеснок очистить и растолочь.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Затем выложить в сковороду, добавить капусту, картофель, лук, растительное масло, посолить, влить немного воды, тушить до готовности, затем выложить в блюдо, посыпать толченым чесноком и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и зеленого горошка

Ингредиенты: *500 г маринованных грибов, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 1 болгарский перец.*

Яйца очистить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать кольцами.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым горошком, выложить в блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны, украсить кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуска из соленых грибов и яиц

Ингредиенты: *250 г соленых грибов, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.*

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком и зеленью петрушки, выложить в блюдо, сверху положить кружочки яиц, полить майонезом и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты: *500 г шампиньонов, 200 г отварного мяса курицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть.

Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с яйцами, зеленым луком и сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить в блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и ветчиной

Ингредиенты: *500 г шампиньонов, 200 г сыра, 100 г вареной ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, 4*

столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, перец и соль по вкусу.

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Ветчину измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с ветчиной, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить в блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцами и луком

Ингредиенты: *500 г шампиньонов, 5–7 сваренных вкрутую яиц, 2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить в блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Маринованные грибы с редькой

Ингредиенты: *200 г маринованных грибов, 1 редька, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и посолить.

Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить в блюдо, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Икра грибная

Ингредиенты: *100 г сушеных грибов, 200 г соленых грибов, 2*

столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Сушеные грибы вымачивать в теплой воде 30 минут, затем промыть, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку вместе с солеными грибами.

Репчатый лук выложить в сковороду, добавить грибы, растительное масло, поперчить, влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут.

Грибную икру смешать с толченым чесноком и уксусом, выложить в блюдо, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Закуски из яиц

Закуска из яиц и ветчины

Ингредиенты: *6 сваренных вкрутую яиц, 300 г вареной ветчины, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора, 2 огурца, соль по вкусу.*

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки и посолить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками размером чуть больше яиц. Зеленый салат вымыть и выложить в блюдо. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Ломтиками ветчины обернуть половинки яиц, выложить на листья салата, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Закуска из яиц и шпината

Ингредиенты: *6 сваренных вкрутую яиц, 500 г листьев молодого шпината, 100 г майонеза, соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарезать кружочками. Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Затем крупно нарезать, смешать с яйцами, выложить в блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого салата

Ингредиенты: *6 сваренных вкрутую яиц, 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить в блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Яйца, фаршированные яблоками

Ингредиенты: *10 сваренных вкрутую яиц, 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть.

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и

измельчить их.

Яблоки смешать с желтками, посолить, поперчить, заправить майонезом, наполнить этой смесью половинки яиц, выложить их в блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц и копченого окорока

Ингредиенты: *10–12 сваренных вкрутую яиц, 150 г копченого окорока, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Окорок мелко нарезать и смешать с майонезом. Зелень петрушки вымыть.

Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить и выложить в блюдо. Сверху положить окорок, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого лука

Ингредиенты: *6 сваренных вкрутую яиц, 200 г зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Яйца смешать с луком, посолить, выложить в блюдо, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и яблок

Ингредиенты: *10 сваренных вкрутую яиц, 3–4 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей.

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить, выложить в блюдо, сверху положить яблоки, полить соусом и подать к столу.

Закуска из яиц и овощей

Ингредиенты: *8–10 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 2 соленых огурца, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.*

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить и выложить в блюдо. Соленые огурцы нарезать кубиками. Корень сельдерея и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Соленые огурцы смешать с корнем сельдерея, морковью, зеленым луком и горошком, заправить майонезом. Выложить

смесь на дольки яиц и подать к столу.

Закуска из яиц и болгарского перца

Ингредиенты: *10–12 сваренных вкрутую яиц, 4–5 болгарских перцев, 150 г майонеза, соль по вкусу.*

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить в блюдо. Болгарские перцы вымыть, удалить семенные коробочки, нарубить, посолить, смешать с майонезом, выложить на дольки яиц и подать к столу.

Закуска из яиц и редьки

Ингредиенты: *8 сваренных вкрутую яиц, 2 редьки, 2 луковицы, 100 г сметаны, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйца очистить, нарезать кружочками и выложить в блюдо, сверху положить редьку, кольца лука, посолить, поперчить, полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц, картофеля и сыра

Ингредиенты: *10 сваренных вкрутую яиц, 4–5 клубней картофеля, 100 г сыра, 50 г зеленого лука, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень укропа вымыть.

Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить, выложить в блюдо, сверху положить картофель и тертый сыр, посыпать зеленым луком, оформить дольками огурцов и веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Яйца, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты: *8 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок зеленого лука, 100 г отварных грибов, 50 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого салата, соль по вкусу.*

Зеленый лук, листья салата и зелень петрушки вымыть и

нарубить. Грибы мелко нарезать и посолить. Зелень укропа вымыть. Вареные яйца разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, рубленой зеленью, перцем, майонезом и размягченным сливочным маслом. Нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить в блюдо, полить сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Яйца, фаршированные мясом курицы и луком

Ингредиенты: *10 сваренных вкрутую яиц, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц, выложить в блюдо, украсить зеленым луком и подать к столу.

Яйца, фаршированные грибами

Ингредиенты: *8 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 100 г отварных грибов, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Грибы мелко нарезать и посолить.

Вареные яйца разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, луком, 50 г майонеза и размягченным сливочным маслом. Нафаршировать этой смесью яичные белки.

Фаршированные половинки яиц выложить в блюдо, полить оставшимся майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц и помидоров

Ингредиенты: *5–6 сваренных вкрутую яиц, 4 помидора, 1 луковица, 50 г сыра, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Яйца и помидоры выложить в блюдо, украсить кольцами лука

и веточками укропа, посолить, полить растительным маслом и подать к столу.

Яйца, фаршированные соленой сельдью

Ингредиенты: *5–6 сваренных вкрутую яиц, 200 г филе соленой сельди, 2 столовые ложки горчицы, 100 г сливочного масла, 1 вареная морковь, 1 пучок зелени укропа.*

Филе сельди мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Яйца очистить, разрезать пополам, удалить желток и растереть его с филе сельди, горчицей и сливочным маслом.

Полученной массой наполнить чашечки из яичных белков, украсить веточками укропа, кружочками моркови и подать к столу.

Яйца в сметанном соусе

Ингредиенты: *4 сваренных вкрутую яйца, 8 столовых ложек сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Зелень укропа вымыть.

Для приготовления соуса желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану.

Рубленые белки выложить в блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Яйца, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты: *8 сваренных вкрутую яиц, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сливочное масло растопить.

Яйца очистить, срезать у каждого острый конец, осторожно вынуть чайной ложкой желток.

Желтки смешать с зеленым горошком, зеленью петрушки, посолить, поперчить, добавить майонез. Нафаршировать этой смесью яйца, выложить их в блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Закуски из сыра и творога

Пикантная закуска из брынзы

Ингредиенты: *500 г брынзы, 4 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 4–5 зубчиков чеснока, 250 г сливочного масла, 1 чайная ложка семян укропа, соль по вкусу.*

Чеснок очистить. Брынзу вымачивать в холодной воде 6–7 часов, затем пропустить через мясорубку вместе с орехами и чесноком, посолить, добавить размягченное сливочное масло, семена укропа и тщательно перемешать.

Из полученной массы сформовать колбаски диаметром 5 см, положить их в прохладное место на 3–4 часа, затем нарезать порционными кусками и подать к столу.

Закуска из сыра и шпрот

Ингредиенты: *500 г сыра, 150 г консервированных шпрот, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, 2 огурца, соль по вкусу.*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками, маринованные грибы – ломтиками.

Шпроты размять вилкой со сливочным маслом.

Сыр нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и выложить в блюдо. На каждый ломтик положить немного смеси шпрот и масла, сверху – кружочки огурцов и ломтики маринованных грибов и подать к столу.

Паштет творожный

Ингредиенты: *200 г творога, 2 стакана молока, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайной ложки тмина, 2 чайные ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.*

Творог протереть через сито, добавить соль, перец, тмин, горчицу, влить молоко и перемешать до однородного состояния.

Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем подать к столу.

Паштет из творога и зеленого лука

Ингредиенты: *250 г творога, 250 г зеленого лука, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 пучок зелени укропа,*

соль по вкусу.

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Творог протереть через сито, посолить, добавить зеленый лук, влить кефир, перемешать.

Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Рулет из сыра

Ингредиенты: *500 г твердого сыра, 1 столовая ложка растительного масла.*

Для начинки: *400 г творога, 200 г отварного мяса курицы, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу.*

Чеснок очистить. Зелень укропа вымыть.

Для приготовления начинки творог пропустить через мясорубку с мясом, чесноком и зеленью укропа, посолить и поперчить и смешать со сметаной. Сыр положить в полиэтиленовый пакет, смазанный изнутри растительным маслом, перевязать, опустить в кипящую воду и варить в течение 10–15 минут.

Вынуть сыр из пакета, раскатать в тонкий пласт, выложить на него начинку, свернуть рулетом, обернуть полиэтиленом и положить в прохладное место на 2 часа.

Готовый рулет нарезать порционными кусочками и подать к столу.

Закуска из сыра и редиса

Ингредиенты: *200 г твердого сыра, 100 г редиса, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 2–3 столовые ложки майонеза, 1/2 чайной ложки сахара, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Сыр нарезать тонкими ломтиками. Редис вымыть, измельчить, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Огурец вымыть и нарезать дольками. Листья зеленого салата вымыть и выстелить ими блюдо. Ломтики сыра выложить на листья салата, сверху положить редис, посолить, полить майонезом, оформить дольками огурца и подать к столу.

Закуска из сыра и говядины

Ингредиенты: *200 г сыра, 150 г отварной говядины, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г маринованных грибов,*

100 г майонеза, соль по вкусу.

Сыр и мясо нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, украсить грибами и подать к столу.

Закуска из сыра и мяса курицы

Ингредиенты: *250 г сыра, 100 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г сливок, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.*

Сыр и мясо нарезать соломкой, смешать с зеленым горошком, посолить, выложить в блюдо, заправить сливками, оформить маринованными грибами, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из сыра, яблок и орехов

Ингредиенты: *200 г сыра, 1–2 яблока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 50 г листьев зеленого салата, соль по вкусу.*

Листья салата вымыть. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке и смешать с орехами, яблоками и сметаной.

Листья салата посолить, положить на каждый приготовленную смесь, свернуть трубочкой, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из сыра и чеснока

Ингредиенты: *200 г сыра, 3 зубчика чеснока, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Чеснок очистить и растолочь. Яйцо очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить. Сыр смешать с чесноком, яйцом и зеленью укропа, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить в блюдо и подать к столу.

Закуска из сыра и яиц

Ингредиенты: *300 г сыра, 4–5 сваренных вкрутую яиц, 2 огурца, 150 г сметаны, соль по вкусу.*

Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками.

Ломтики сыра и кружочки яиц выложить в блюдо, посолить, полить сметаной, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из сыра и маринованных огурцов

Ингредиенты: *200 г сыра, 5 маринованных огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 100 г сметаны, 50 г чернослива, соль по вкусу.*

Чернослив вымачивать в теплой воде 1 час, затем промыть и измельчить.

Помидоры вымыть и нарезать дольками, маринованные огурцы – кружочками. Яйца очистить и нарубить.

Сыр нарезать ломтиками, выложить в блюдо, сверху положить огурцы, посыпать рублеными яйцами, посолить, полить сметаной, украсить черносливом, оформить дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из сыра, зеленого лука и картофеля

Ингредиенты: *200 г сыра, 100 г зеленого лука, 2 клубня картофеля, 30 г листьев щавеля, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Сыр нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Листья щавеля и зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

Ломтики сыра выложить в блюдо, сверху положить кружочки картофеля и рубленый лук, посолить, поперчить, полить растительным маслом, украсить щавелем и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из творога и редиса

Ингредиенты: *100 г творога, 100 г редиса, 1 вареная морковь, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Редис вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Творог смешать с молоком и растительным маслом, добавить редис, зелень петрушки и соль, выложить в блюдо, оформить кружочками моркови и подать к столу.

Закуска из творога и орехов

Ингредиенты: *200 г творога, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу.*

Чеснок очистить и растолочь. Творог протереть через сито, смешать с орехами и чесноком, посолить, поперчить, выложить в блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из творога и соленых огурцов

Ингредиенты: *200 г творога, 3 соленых огурца, 2–3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.*

Соленые огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть.

Творог взбить со сметаной, добавить огурцы, чеснок, перец, перемешать, выложить в блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Паштет из брынзы, чеснока и орехов

Ингредиенты: *200 г брынзы, 200 г сливочного масла, 3–4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.*

Чеснок очистить и растолочь. Брынзу пропустить через мясорубку вместе с орехами и сливочным маслом, добавить чеснок, перемешать, выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем подать к столу.

Творог с редькой и орехами

Ингредиенты: *100 г творога, 1 редька, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 чайной ложки сахара, соль по вкусу.*

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой и орехами, выложить в блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из сыра, помидоров и лука

Ингредиенты: *150 г сыра, 4–5 помидоров, 3 луковицы, 100 г сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кружочки помидоров выложить в блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью сметаны и майонеза, оформить кольцами лука и рубленой петрушкой и подать к столу.

Закуска из сыра, редиса и лука

Ингредиенты: *150 г сыра, 100 г редиса, 1–2 луковицы, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и измельчить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Сливочное масло растопить.

Редис смешать с сыром, посолить, заправить майонезом, выложить в блюдо, сверху положить кольца лука, полить растопленным маслом и подать к столу.

Закуска из сыра и свинины

Ингредиенты: *300 г сыра, 100 г отварной свинины, 1 столовая ложка майонеза, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить.

Зелень петрушки вымыть. Сыр нарезать ломтиками и выложить в блюдо.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, смешать с луком и майонезом. Положить по 1–2 чайных ложки приготовленной начинки на каждый ломтик сыра.

Закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра и печеночного паштета

Ингредиенты: *300 г сыра, 100 г печеночного паштета, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 2–3 помидора, 1 пучок зелени укропа, 2–3 чайные ложки горчицы, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть и нарубить.

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Сыр нарезать ломтиками, выложить в блюдо и смазать

каждый ломтик горчицей.

Печеночный паштет смешать с луком, морковью и майонезом, посолить, поперчить. Положить по 1–2 чайных ложки приготовленной начинки на каждый ломтик сыра, оформить кружочками помидоров, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из сыра и маринованного лука

Ингредиенты: *300 г сыра, 3–4 луковицы, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, перец и соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, залить смесью растительного масла и уксуса и оставить на 1 час. Зелень кинзы вымыть.

Сыр нарезать ломтиками и выложить в блюдо. На каждый ломтик сыра положить кольца маринованного лука, полить маринадом, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Закуски с фруктами и ягодами

Закуска из яблок и лука

Ингредиенты: *4 яблока, 2 луковицы, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 100 г сметаны, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком.

Яблоки и лук соединить, посолить, выложить в блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из яблок, апельсинов и мяса курицы

Ингредиенты: *4 яблока, 2 апельсина, 400 г отварного мяса курицы, 3 огурца, 50 г сыра, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Апельсины вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Мясо нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть.

Яблоки смешать с мясом и огурцами, выложить в блюдо, посолить, посыпать тертым сыром, полить смесью майонеза и сметаны, украсить кружочками апельсинов и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яблок и мяса

Ингредиенты: *5 яблок, 150 г отварной говядины, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой, мясо – кубиками. Яйца очистить и нарубить. Соленые огурцы нарезать кружочками.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Яблоки смешать с мясом и яйцами, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, оформить кружочками огурцов,

помидоров и картофеля, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из слив и кабачков

Ингредиенты: *300 г слив, 200 г кабачков, 1 зубчик чеснока, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Сливы вымыть, удалить косточки и мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть.

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить в сковороду, посолить, добавить растительное масло, влить немного воды и тушить до готовности.

Кабачки смешать со сливами и чесноком, выложить в блюдо, полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из слив и картофеля

Ингредиенты: *200 г слив, 5 клубней картофеля, 100 г сыра, 6 чайных ложек рубленой зелени петрушки, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить. Сливы вымыть, удалить косточки. Сыр натереть на мелкой терке.

Сливы и картофель пропустить через мясорубку, посолить, смешать с зеленью петрушки, майонезом и размягченным сливочным маслом, выложить в форму, поставить в прохладное место на 1 час, затем посыпать тертым сыром и подать к столу.

Закуска из яблок, моркови и белокочанной капусты

Ингредиенты: *4 яблока, 150 г белокочанной капусты, 2 моркови, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Капусту вымыть, нашинковать, смешать с яблоками и луком, посолить, выложить в блюдо, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из вишни и белокочанной капусты

Ингредиенты: *250 г вишен без косточек, 300 г белокочанной капусты, 1 огурец, 1 морковь, 100 г майонеза, соль по вкусу.*

Огурец вымыть и нарезать кубиками. Морковь вымыть,

очистить и натереть на мелкой терке. Капусту вымыть, нашинковать и перетереть с солью до выделения сока.

Часть вишни смешать с огурцами, капустой и морковью, выложить в блюдо, полить майонезом, украсить оставшейся вишней и подать к столу.

Закуска из клюквы и белокочанной капусты

Ингредиенты: *100 г клюквы, 300 г белокочанной капусты, 1 пучок зеленого лука, 2 моркови, 4–5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.*

Капусту вымыть, нашинковать, посолить, добавить уксус, выложить в сковороду, влить немного воды и тушить до готовности.

Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Клюкву вымыть и посыпать сахаром.

Капусту смешать с клюквой, морковью, выложить в блюдо, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом и подать к столу.

Моченые яблоки с картофелем

Ингредиенты: *3–4 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть. Моченые яблоки нарезать кружочками, соединить с картофелем, добавить зеленый горошек, посолить, выложить в блюдо, полить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из сливы и чеснока

Ингредиенты: *300 г сливы, 5 зубчиков чеснока, 3 помидора, 1 болгарский перец, соль по вкусу.*

Сливы вымыть, удалить косточки.

Чеснок очистить и растолочь. Помидоры вымыть, обдать кипятком и очистить от кожицы. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку.

Сливы, помидоры и болгарский перец пропустить через мясорубку, посолить, протереть через сито, добавить чеснок, выложить в блюдо и подать к столу.

Закуска из вишни и моркови

Ингредиенты: *200 г вишни без косточек, 3 моркови, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки сметаны, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить и растолочь.

Вишню размять, протереть через сито, посолить, поперчить, смешать с морковью и чесноком, выложить в блюдо, полить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из яблок, свеклы и капусты

Ингредиенты: *3 кислых яблока, 2 столовые ложки квашеной капусты, 1 морковь, 1 свекла, 1/2 стакана растительного масла, 1 столовая ложка сахара, перец и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Квашеную капусту отжать и мелко нарезать. Морковь и свеклу очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.

Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар и полить растительным маслом.

Закуска из яблок, клюквы и квашеной капусты

Ингредиенты: *3 яблока, 1/2 стакана клюквы, 2 столовые ложки квашеной капусты, 1 столовая ложка сахара, растительное масло по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Квашеную капусту отжать и мелко нарезать. Все смешать, добавить клюкву, сахар и полить растительным маслом.

Закуска из лимонов, сыра и чеснока

Ингредиенты: *2 лимона, 200 г сыра, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени укропа, перец по вкусу.*

Лимоны вымыть, очистить, нарезать кружочками и выложить в блюдо. Зелень укропа вымыть.

Чеснок очистить и растолочь.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с чесноком и майонезом, поперчить.

На каждый кружочек лимона выложить по 1–2 чайных ложки приготовленной смеси, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из яблок и зеленого лука

Ингредиенты: *5–6 кислых яблок, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка измельченных грецких орехов, 1/2 стакана абрикосового или яблочного сока, 1 столовая ложка растительного масла, сахар и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Лук вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, добавить сахар, заправить растительным маслом и залить соком.

Готовую закуску посыпать измельченными грецкими орехами.

Закуска из яблок и морской капусты

Ингредиенты: *3 яблока, 2 столовые ложки морской капусты, 1 морковь, 1 соленый огурец, 1/2 банки майонеза, сок половины лимона, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Морковь вымыть, сварить в подсоленной воде, остудить, очистить и также нарезать кубиками.

Морскую капусту выложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить лимонный сок и варить в течение 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг, чтобы дать стечь воде, остудить. Все смешать, поперчить и залить майонезом. Огурец нарезать тонкими кружочками.

Готовую закуску украсить веточками петрушки и кружочками огурца.

Закуска из лимонов и миндаля

Ингредиенты: *3 лимона, 200 г ядер миндаля, 100 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Лимоны вымыть, очистить, нарезать кружочками и выложить в блюдо.

Миндаль положить в кипящую воду и варить 15 минут, после чего промыть ядра холодной водой, снять с них кожицу и обсушить на салфетке.

Опустить миндаль в кипящее растительное масло и обжарить до золотистого цвета.

Готовые ядра выложить на кружочки лимона, посолить, поперчить и подать к столу.

Закуска из яблок, изюма и орехов

Ингредиенты: *4–5 яблок, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1 небольшой корень сельдерея, 1 столовая ложка лимонного или клюквенного сока, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мякоть тонкими ломтиками и залить соком, чтобы она не потемнела. Изюм промыть, замочить на 20–30 минут, чтобы дать набухнуть. Корень сельдерея очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Грецкие орехи крупно нарубить. Все смешать, залить сметаной и майонезом.

Закуска из яблок, сыра и орехов

Ингредиенты: *3 яблока, 100 г твердого сыра, 5 грецких орехов, 1 лимон, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка сметаны, сахар и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Сыр нарезать кубиками. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Все смешать, посолить, добавить сахар, сок половины лимона и заправить майонезом.

Готовую закуску полить сметаной и украсить ломтиками оставшейся половины лимона.

Закуска из сухофруктов и мяса

Ингредиенты: *200 г кураги, 150 г чернослива, 200 г отварной говядины, 200 г майонеза, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 чайные ложки сахара, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Курагу и чернослив замочить в теплой воде на 2 часа, затем вымыть, обдать кипятком и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Мясо нарезать кубиками, смешать с курагой, черносливом и орехами, посыпать сахаром, выложить в блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из чернослива и мяса курицы

Ингредиенты: *250 г чернослива, 100 г отварного мяса курицы, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 луковица, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки лимонного сока, перец и соль по вкусу.*

Чернослив замочить в теплой воде на 2 часа, затем вымыть, обдать кипятком и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть лимонным соком.

Мясо нарезать кубиками, смешать с черносливом и орехами, посолить, поперчить, выложить в блюдо, полить сметаной, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из апельсинов и мяса курицы

Ингредиенты: *2 апельсина, 200 г отварного мяса курицы, 100 г майонеза, 1 яблоко, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка томатного соуса, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Апельсины вымыть, очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить.

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа вымыть.

Мясо курицы нарезать ломтиками. Добавить апельсины и яблоко, рубленые яйца, посолить, выложить в блюдо, полить смесью майонеза и томатного соуса, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из винограда, сыра и грибов

Ингредиенты: *200 г винограда без косточек, 100 г сыра, 100 г отварных вешенок, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 5 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

Ягоды винограда вымыть и разрезать пополам. Сыр натереть на крупной терке.

Грибы нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Виноград выложить в блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, орехами и луком, сверху положить ломтики грибов, полить смесью растительного масла и уксуса, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из алычи и зеленого лука

Ингредиенты: *300 г алычи, 2 пучка зеленого лука, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, перец и соль по вкусу.*

Алычу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и сбрызнуть лимонным соком.

Зеленый лук вымыть и нарубить.

Половинки алычи выложить в блюдо, посыпать луком, посолить, поперчить, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из дыни и сыра

Ингредиенты: *1 небольшая дыня, 200 г сыра, 250 г винограда, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

Ягоды винограда вымыть и разрезать пополам. Сыр нарезать кубиками.

Зелень укропа вымыть.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с солью, перцем и лимонным соком.

Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Одну половину разрезать на 6 частей и оставить для украшения. Другую половину дыни разрезать еще раз пополам, срезать мякоть, нарезать ее кубиками и выложить в блюдо. Добавить половинки ягод винограда и сыр, полить соусом, украсить ломтиками дыни, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из фруктов и эстрагона

Ингредиенты: *3 яблока, 2 апельсина, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени эстрагона, 1 пучок зеленого лука, перец и соль по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Апельсины вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень эстрагона и зеленый лук вымыть и нарубить.

Рубленый лук растереть с солью, добавить яблоки, апельсины, зелень эстрагона, поперчить, выложить в блюдо, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из айвы и лимонов

Ингредиенты: *500 г айвы, 2 лимона, 100 г сахара, 2 яблока, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка пшеничной муки, перец и соль по вкусу.*

Лимоны вымыть, очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками.

Айву вымыть, обдать кипятком, очистить, разрезать на две части, удалить сердцевину, положить в кастрюлю, добавить лимоны, налить 0,7 л воды, довести до кипения и варить на среднем огне в течение 15 минут. Затем положить сахар и варить еще 10 минут, после чего добавить разведенную уксусом смесь муки и горчицы, соль, перец, довести до кипения.

Готовое блюдо поставить в прохладное место на 1 час, затем украсить ломтиками яблок и подать к столу.

Закуска из апельсинов и сельдерея

Ингредиенты: *2 апельсина, 2 корня сельдерея, 1 пучок зелени сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Апельсины вымыть, очистить и мелко нарезать. Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть.

Апельсины смешать с корнями сельдерея, выложить в блюдо, посолить, полить растительным маслом, украсить веточками сельдерея и подать к столу.